

MANOELA NASCIMENTO SOUZA

**A EXPERIÊNCIA SENSORIAL DO CORPO EM EXPOSIÇÕES
MUSEOLÓGICAS**

Orientador: Professor Doutor Pedro Pereira Leite

**Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
Faculdade de Ciências Sociais, Educação e Administração**

Lisboa

2018

MANOELA NASCIMENTO SOUZA

A EXPERIÊNCIA SENSORIAL DO CORPO EM EXPOSIÇÕES

MUSEOLÓGICAS

Dissertação defendida em provas públicas para a obtenção do Grau de Mestre em Museologia no curso de Mestrado em Sociomuseologia conferido pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, NO DIA 12 DE Abril de 2018 com o Despacho Reitoral nº134/2018 com a seguinte composição de Júri:

Presidente`: Professor Doutor Mário

Caneva Moutinho

Arguente: Professora Doutora Judite

Santos Primo

Orientador: Professor Doutor Pedro

Pereira Leite

**Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
Faculdade de Ciências Sociais, Educação e Administração**

**Lisboa
2018**

“A volúpia corporal é uma vivência dos sentidos, não difere do simples olhar ou da pura sensação de água na boca causada por uma fruta; ela é uma grande experiência, infinita, que nos é dada, um saber do mundo, a plenitude e o brilho de todo saber”

Rainer Maria Rilke, 2008

Agradecimentos

“Aprendi nos sonhos a coroar de imagens as fronteiras do quotidiano, a dizer o comum com estranheza, o simples com derivação, a dourar, com um sol de artifício, os recantos e os móveis mortos e [a] dar música, como para me embalar, quando as escrevo, às frases fluidas da minha fixação.”

Bernardo Soares, 1982

Agradeço, primeiramente, a minha família pela oportunidade de realizar este mestrado, mas também por me instigar a buscar a realização de meus sonhos. Sonhos que são nossos, afinal, sonhamos juntos. À minha família portuguesa, por todo o amor. À Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, por ter aberto suas portas para mim e para todos que buscam acrescentar, de forma positiva, à sociomuseologia. À todos os meus mestres sociomuseólogos, sempre os tive como referência e aprender em contato com vocês é uma experiência fascinante. Ao meu professor orientador Pedro Pereira Leite, pela inspiradora e grandiosa orientação. Gostaria que soubesse que sua sensível e incansável atuação foi essencial para a realização deste trabalho, como também para minha formação. À aqueles que, inicialmente, foram meus colegas de pós graduação, mas que se tornaram preciosos amigos. Aos amigos de longa data, mesmo que espacialmente distantes estiveram emocionalmente presentes, em todos os momentos. À *Miolo Wine Group*, pela oportunidade de pesquisa de campo, por todo o conhecimento que adquiri com o convívio que tivemos, mas principalmente pela hospitalidade e amizade. À Portugal, país que me recebeu e que embala minha vida com belíssimos poetas. E não poderia deixar de agradecer ao vinho. Meu caro e bondoso amigo, ebriamente tu entusiasgaste meu espírito e iluminaste meus caminhos por esta jornada. Agradeço à todos vocês por fazerem parte de minha vida e deste trabalho!

Resumo

A presente investigação tem como objetivo refletir sobre a experiência sensorial do corpo em exposições museológicas. Pela complexidade desta investigação a pesquisa propõe o desenvolvimento de um método científico museológico, teórico e prático, como um processo de conhecimento participante do movimento do pensamento e do próprio mundo. Este método é denominado método vivo, pois é vivo como os seres humanos e, participativo porque parte do olhar da experiência e da compreensão do movimento e da ordem da vida. Esse método serve para os museólogos pesquisadores e para os sujeitos que experienciam. Dessa forma, a investigação busca compreender as faces que compõe o corpo humano para conseguir propor um meio museológico que possa ajudar a experiência sensorial total do corpo em espaços museológicos. O meio museológico proposto é o vinho. O vinho como um gerador de sensações artificiais possibilita ao sujeito a reflexão e um conhecimento integrado sobre si e sobre o mundo. Para compreender a viabilidade do vinho como meio museológico, a investigação acompanha uma pesquisa de campo afim de investigar a ação do vinho nos sujeitos. A pesquisa de campo foi realizada na vinícola brasileira *Miolo Wine Group*.

Palavras chave: sociomuseologia; experiência sensorial; método vivo; corpo; vinho.

Abstract

The present investigation have aims to reflect about the sensorial experience of the body on museological exhibitions. Because of the complexity of this investigation the research proposes the development of a museological scientific method, theoretical and practical, as a process of participant knowledge of the movement of the thought and the world itself. This method is called live method, because it is alive as the subject which studies and participatory because part of the look of experience and understanding of the movement and of the order of life. This method serves for the museologists researchers and for the subject that experience. In this way, the research seeks to understand the faces that compose the human body to propose a museological environment for the sensorial experience of the body in museum spaces. The museological environment proposed is the wine. The wine as a generator of artificials sensasions alllows the subject to reflection, and an integrated knowledge about himself and about the world. To understand the viability of wine as a museological environment, research accompanies a field survey in order to investigate the action of the wine on the subject. The field research was carried out in the Brazilian wine *Miolo Wine Group*.

Key-words: Sociomuseology; sensorial experience; live method; body; wine.

Abreviaturas

ALAM – Associação Latina Americana de Museologia.

APROVALE – Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos.

DO – Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos.

ICOM – *International Council of Museums*.

LTDA – Limitada.

MINOM – Movimento Internacional para uma Nova Museologia.

Índice

Índice de Quadros	8
Introdução	9
Capítulo I. A experiência museológica	18
I.I. Breves considerações sobre a experiência museológica	18
I.II. Método Vivo	30
Capítulo II. O corpo	42
II.I. Que corpo?	42
II.II. Como suscitar o corpo como um todo em espaços museológicos?	51
Capítulo III – O vinho	59
III.I. Por que o Vinho?	59
III. II. “ <i>La griserie</i> ”	72
Capítulo IV. Experiências Ébrias	80
IV. I. Pesquisa de Campo	80
IV.II. Análise de resultados	95
Conclusão	104
Bibliografia	109
Índice Remissivo	118
Apêndice	I

Índice de Quadros

Quadro I: Questionário frente.	85
Quadro II: Questionário verso.	85
Quadro III: 5. Em qual contexto decorre a sua visita a Vinícola Miolo?	97
Quadro IV: 6. Como você estava se sentindo antes da visita?	97
Quadro V: 7. Como você se sente agora?	98
Quadro VI: 8. Como você se sentiu momentos após a primeira degustação de vinho?	99
Quadro VII: 9. Você sentiu seus sentidos aflorados após as degustações?	100
Quadro VIII: 10. A exposição ficou mais instigante e envolvente com as degustações?	100
Quadro IX: 13. Você classificaria a experiência proporcionada pela Vinícola Miolo como uma experiência completa e sensorial?	101

“Sinto-me nascido a cada momento
Para a eterna novidade do Mundo...”

Alberto Caeiro, 2007

Introdução

A investigação presente concentra seu principal objetivo de estudo na reflexão sobre a experiência sensorial do corpo em exposições museológicas, dentro dos princípios da Nova Museologia. A Nova Museologia procura adequar a museologia ao tempo contemporâneo. Considerada uma ciência humana, a Nova Museologia tem como principal objeto de estudo o ser humano e suas relações com objetos patrimoniais em determinados contextos. Através da experiência museológica propõe-se conectar o ser humano com a realidade em contexto. Com base nas propostas desenvolvidas pela Nova Museologia e em estudos filosóficos, pretendemos desenvolver uma análise problematizando a experiência sensorial do corpo em exposições, assim como, do vinho como um possível meio museológico, que quando solicitado possa ajudar o sujeito a expandir a sua consciência. Se a experiência museológica instiga a conexão do ser humano com a realidade como um acontecimento, então, poderíamos pensar que o ser humano, nesse tipo de experiência, venha a se conhecer em sua verdade.

Conhecer-se em sua verdade torna-se mais realizável mediante o movimento da Nova Museologia, porque o museu propicia uma experiência e não apenas um projetar da realidade. Partindo da relação que se inicia no próprio ser humano, o indivíduo pode também constituir estruturas coletivas. Dessa forma, a pesquisa é de suma importância para a compreensão do ser humano como um ser social, no contexto da Nova Museologia e da sociomuseologia.

A investigação da viabilidade do uso ou não de uma substância em algumas exposições, que poderia ser questionada como uma apologia, aqui se apresenta como um novo problema a ser discutido. A experiência do corpo em exposições museológicas como proposta de pesquisa implica primeiramente em compreender o corpo como um todo. As exposições podem ser um espaço privilegiado para tais experiências porque naturalmente suscitam nossos sentidos e nossa consciência com a experiência sensorial. Além do mais, as exposições são lugares de questionamento, de desconstrução e de formação.

A Nova Museologia se desenvolveu a partir do século XX e trouxe grandes mudanças e ampliações na área. Neste contexto, compreendemos que a maior ampliação para

a área foi a admissão da museologia como uma ciência humana viva. O museu, por sua vez, parte do olhar do contexto que está inserido e se movimenta da mesma forma como aqueles que o habitam. A partir das novas discussões, que tiveram espaço graças a esta ampliação de pensamento, surgiram novas correntes de museologia. Estas novas possibilidades de pesquisas e práticas museológicas que contêm diferentes denominações e possuem a função social como comprometimento incomum. Como por exemplo, a sociomuseologia, a museologia sensorial e a museologia nómada.

A sociomuseologia, como uma área disciplinar, busca novos caminhos e propostas para pensar uma prática museológica diferentemente das propostas da museologia tradicional¹. A museologia sensorial busca novas formas para propor a experiência dos sentidos em espaços museológicos². A museologia nómada compreende o movimento que o ser humano possui em sua constituição, por isso parte do olhar da experiência para compreender a realidade dos indivíduos e suas percepções³. Entendendo que a realidade é relativa para cada sujeito. A museologia nómada também convida o corpo a perceber o real de diferentes formas, e não o mortificando como acontece, muitas vezes, em espaços museológicos.

Esta investigação tem como base os pressupostos da Nova Museologia e de suas novas vertentes, mas também faz um resgate aos museus antigos gregos para repensar as propostas que a Nova Museologia, a sociomuseologia, a museologia sensorial e a museologia nómada propõem em forma de experiência museológica. Vejamos, a experiência que a Nova Museologia propõe é compreendida aqui como uma experiência estética museológica heterotópica⁴. A experiência museológica possibilita, através do contato com o museu, que o ser humano se conecte com a realidade, ou seja, conecte a sua realidade subjetiva (mundo) com a realidade objetiva (mundo). Sendo assim, com base na história da tradição antiga grega entendemos que a experiência proporcionada pelo *museión* é resgatada, até certo ponto, pela experiência que a nova museologia oferece.

¹ Sobre isso ver mais em: VOGTS, 2017, p.68.

² Sobre isso ver mais em: CANO, R. (2017) *Museología Sensorial*. Ricardo Cano, diretor de EVE Museos e Inoovación. EVE Museos + Innovación e Magazine. https://www.academia.edu/34942559/MUSEOLOG%C3%8DA_SENSORIAL, último acesso em 19/03/18.

³ Sobre isso ver mais em: PIRES, LEITE, 2016, p.54.

⁴ Conceito desenvolvido por Michel Foucault nas obras: *As Palavras e as Coisas: Uma Arqueologia das Ciências Humanas* (2007), *O corpo Utópico: As Heterotopias* (2013) e *Outros espaços* (1984).

É justamente nesta proposta da Nova Museologia, em forma de experiência estética museológica heterotópica, que a investigação presente se localiza. Pois, se o ser humano é objeto principal de estudo desta ciência humana viva, são legítimos os estudos que busquem compreender o ser humano em sua complexidade. Assim, pensamos sobre a composição do objeto que estudamos.

Para que a experiência do corpo seja completa parece plausível que o corpo seja recebido e compreendido em sua totalidade sensorial e complexidade. Dessa forma, como suscitar o corpo em sua completude é o grande objetivo desta pesquisa. A investigação ainda propõe estudar, como uma forma de direcionar o problema levantado, se o uso do vinho, em sentido de ebriedade, pode possibilitar formas diversas de expansão da consciência e instigar todos os sentidos humanos. O sentido de ebriedade é o conceito o qual o vinho como meio museológico estaria ligado em uma linha de investigação consciente. Assim, a ebriedade é a condição do uso do vinho como um meio museológico.

A investigação divide-se em quatro capítulos. Cada capítulo possui dois pontos que buscam responder algumas questões. No primeiro ponto do capítulo I buscamos compreender o que é a experiência museológica para contextualizar o grande objetivo da pesquisa, que é a experiência sensorial do corpo em exposições museológicas. Para compreender a experiência museológica as obras *Outros espaços* (1984) e *As Palavras e as Coisas* (2007), ambas de Michel Foucault, são fundamentais, pois possibilitam a compreensão da experiência museológica como uma heterotopia. No que se refere à contextualização das transformações que a museologia sofreu a partir do século XX, utilizamos diferentes autores, entretanto, a investigação segue principalmente as obras *Excessos e Museologia Nômade* (2016) de Pedro Pereira Leite e Vladimir Sibylla Pires e a obra *Museus e Sociedade: Reflexões sobre a função social do museu* (1989) de Mário C. Moutinho.

Para que a experiência do corpo seja completa pensamos se não é através do suscitar dos sentidos em completude, que o sujeito poderia estar inteiro para uma experiência tão complexa. É por isso, que no segundo ponto do capítulo pensamos sobre a museologia sensorial na questão de como propor uma experiência total do corpo humano em espaços museológicos. Destacamos, porém, uma certa carência no que diz respeito a bibliografias sobre a experiência sensorial total do corpo humano em exposições.

Nas últimas décadas percebemos um aumento sobre estudos da sensorialidade na aprendizagem e nos museus, referenciado através dos textos de Ricardo Cano *La Museología Sensorial* (2017) e *El Museo como Paisaje Sensorial* (2017). Porém, os sentidos são suscitados separadamente, e nos questionamos novamente como a experiência sensorial total poderia ser pensada em estudos teóricos e em práticas museológicas? Para esta investigação, a presente pesquisa busca um método científico que cumpra com os requisitos vivos das novas vertentes museológicas. Acreditamos que um método aplicável que consiga compreender o constante movimento da vida desta nova museologia merece ser desenvolvido. Com base na filosofia da ciência moderna e contemporânea desenvolvemos, então, o método vivo. Para a construção da base deste método utilizamos as obras *Sociedade Aberta, Universo Aberto: Entrevista conduzida por Franz Kreuzer* (1987) de Karl Popper e *Contra o método* (1977) de Paul Feyerabend.

Primeiramente, compreendemos a vida como uma estrutura que garante o movimento e a continuidade do universo. O movimento é constituinte da vida, e, portanto, da nova museologia. O método vivo é um método científico museológico, teórico e prático que acompanha o movimento e a ordem da vida. Este método segue os princípios da Nova Museologia, sociomuseologia, museologia sensorial e museologia nômada e por estes princípios não pode ser comprometido com um conceito fechado e definido de método.

O método vivo compreende uma abertura infinita para novos campos de sentido e significado. É participativo na concepção de uma pesquisa teórica como também na experiência que propicia em espaços museológicos. A participação se deve a interação com o que não parece ser o centro de nosso foco. A dispersão, ao contrário de tirar o foco, ajuda a mantê-lo, possibilitando a reflexão por diferentes perspectivas. Isso leva a pensar sobre experiências de consciência expandida, ilimitando as possibilidades de reflexão e interação com a realidade que nos cerca. Seguimos com a reflexão sobre diferentes formas de expansão da consciência como a meditação filosófica. Para Immanuel Kant (1966), a meditação e o prazer são fundamentais para o método filosófico, pois o alargamento da consciência está ligado a novas descobertas e novos sentimentos.

A importância da meditação filosófica para a investigação que segue refere-se à experiência como fundamental para o método filosófico, sem ela a ciência é arbitrária. Por isso, considerar a interação, o movimento e a sensorialidade como constituintes do objeto que estudamos é fundamental para a ciência museológica. A partir das experiências corporais, os

sujeitos compõem suas visões e sentimentos sobre si e sobre o mundo. Dessa forma, podemos conectar a meditação e o prazer também em experiências museológicas.

Para desenvolvermos melhor a ideia de que estímulos prazerosos podem contribuir para a experiência sensorial do corpo utilizamos a obra *Filosofia do Gosto: Razão Gulosa* (1999) de Michel Onfray. Nesta obra, Onfray, baseado na filosofia hedonista em que o bem supremo da vida humana é o prazer, discorre sobre a experiência do paladar e os prazeres que são suscitados através desta experiência. O prazer é o saciamento de um desejo, o mesmo autor considera o desejo como um sexto sentido humano, o qual está também presente em todos os organismos vivos. O nosso corpo, nesta concepção, é movido pelo desejo de viver os prazeres em busca de uma satisfação não só individual, mas plural.

Com estas considerações podemos pensar que estímulos prazerosos poderiam ajudar na expansão da consciência e no suscitar dos demais sentidos humanos em espaços museológicos. Através do suscitar dos sentidos, o estímulo pode ser um meio para ajudar o sujeito neste tipo de experiência. Onfray destaca a ebriedade como um meio aperceptivo que possibilita novas descobertas e novos sentimentos. Consideramos a ebriedade como um estágio aperceptivo, luminoso e expansivo da consciência, onde os sentidos são solicitados em sua completude, ou seja, em uma experiência ampliada de reflexão singular e plural. A partir deste momento, começamos a considerar o vinho, em sentido de ebriedade, como um possível meio museológico que pode contribuir para a experiência sensorial do corpo. A discussão sobre a escolha da experiência se desenvolve no terceiro capítulo. Porém, antes disso precisamos compreender a composição do corpo humano para depois propor uma experiência com estímulos artificiais.

Uma pesquisa científica é composta por variados membros que se relacionam com todos os outros membros, e é claro que este desenvolvimento se deve a um método científico. Por isso, o método vivo preocupa-se em pensar o corpo vivo, especificamente, que corpo é esse? Qual a sua composição? Esta discussão se inicia no segundo capítulo onde refletimos sobre as diversas faces do corpo. Nessa abordagem não nos concentramos em uma reflexão fisiológica, mas sim do corpo como um meio físico.

Como direcionamento para a compreensão das diversas faces do corpo buscamos diferentes autores que sobre isso se debruçaram. Primeiramente, compreendemos o corpo como um organismo vivo que possui auto-organização e só existe em meio a relações internas

e externas. Para esta abordagem utilizamos, em especial, as obras *Que é Vida? O aspecto físico da célula viva seguido de Mente e matéria e Fragmentos autobiográficos* (1956) de Erwin Schrödinger e *The Life of The Cosmos* (1997) de Lee Smolin. A partir destas duas obras é possível compreender o corpo humano como um organismo vivo que compõe o seu próprio mundo. Por corpo humano entende-se um universo de criação e recriação que só existe em constantes relações internas e externas. Esse caráter compõe as subjetividades, mas também as pluralidades. Sobre a composição das subjetividades e pluralidades refletimos sobre a face utópica do corpo.

Michel Foucault, na obra *O corpo utópico: As heterotopias* (2013) apresenta a alma utópica que compõe nosso corpo com sentimentos de invencibilidade e imortalidade, mas que se cala quando confrontada em determinadas situações. A utopia do corpo, portanto, é o mundo e os mundos que criamos através dos desejos. Podemos compreender que a utopia do corpo não é representada apenas nos sentimentos e visões que criamos, mas também nas representações sociais. O que as sociedades possuem como regras e premissas para o corpo fazem parte de uma construção plural da utopia dos corpos, como por exemplo, o ideal de beleza. A este ideal consideramos também as formas como nos relacionamos, como experienciamos o mundo e como julgamos nossos corpos. E, sobretudo, uma força visível de representatividade de identidades, culturas, patrimônios e políticas. As políticas sociais assumem forças muitas vezes opressoras sob os corpos, interferindo na forma como devemos experienciar o mundo. Podemos indagar aqui sobre a visão como sentido privilegiado em experiências estéticas, por que os museus reprimem os sentidos?

Entretanto, há uma face do corpo que está presente em todas as outras. Nossos corpos, segundo Onfray, são máquinas desejantes que possuem o desejo como um sexto sentido humano. É a partir do desejo que o nosso organismo vivo se move, é a partir do desejo que alimentamos nossa alma utópica, é através do desejo que confrontamos a utopia que nós mesmos construímos, é através do desejo que nos representamos fisicamente, e por fim, é através do desejo que buscamos o prazer. Como um convite a desobediência, o corpo, nesta abordagem, é solicitado através do vinho a saciar os desejos e os sentidos negligenciados em espaços museológicos.

Na segunda parte do capítulo dois concentramos em estudos sobre os sentidos em experiências cotidianas, estéticas e museológicas. O processo de conhecimento é advindo das experiências corporais que vivenciamos, dessa forma, para uma experiência museológica o

sujeito precisará de alguma ajuda para suscitar o corpo em sua completude sensorial? Embasamos nossa pesquisa através das obras: *The Secret os Aesthetic Lies in the Conjugation of the Senses: Reimagining the Museam as a Sensory Gymnasium* (2014) de David Howes, *The edible museum: Exploring foodways as sociomuseological practice in Karayamandi, Soufht Africa* (2017), E. Vogst e, constantemente, a obra de Michel Onfray (1999). Pensamos no vinho como um meio museológico que pode, através da ebriedade consciente, suscitar os demais sentidos do corpo e expandir a reflexão através desta experiência.

A escolha do vinho como meio museológico se deve a sua presença nos museus gregos através da figura de Dionísio, na história do homem, na literatura e principalmente pela personificação que Charles P. Baudelaire em *Les paradis artificiels* (2000) faz a ele. Nessa concepção, o vinho não é uma bebida destinada apenas a escória, mas uma bebida que possibilita um conhecimento aprofundado sobre quem o prova em relação ao mundo que o cerca. Estes argumentos que procuram responder o porquê o vinho é a substância escolhida para ser estudada como um possível meio museológico encontram-se no capítulo três com base em Charles Baudelaire, Michel Onfray, *As Bacantes* (2014) de Eurípides e *O patrimônio como categoria de pensamento* (2003) de Reginaldo Gonçalves, principais autores utilizados. O vinho, além de uma substância possuidora de uma experiência grandiosa, pode ser também considerado um patrimônio material e imaterial vivo da humanidade, pois esteve presente na história do homem e na história de muitos países e pessoas que vivem para a produção do vinho.

A experiência do vinho, portanto, estabelece a relação entre o sujeito consumidor e a viticultura. Mas, a argumentação a respeito de qual o sentido do uso desta substância, é melhor estabelecida no segundo ponto do capítulo “*la griserie*”. O estágio cinza, denominado por Onfray como ebriedade é um estágio que possibilita uma experiência imanente do sujeito consigo e com o que está em sua volta. Ou seja, este estágio é aqui considerado como um estado de consciência expandida que possibilita formas diversas de reflexão, distanciando do estágio de embriaguez que seria um estágio onde nada se pode esclarecer e descobrir. A estas experiências sensoriais utilizamos: *The Senses Grow Skilled in Their Craving: Thoughts on Creativity and Addiction* (2006) de Daniele Knafo, Baudelaire (2000) e Onfray (1999). Knafo disserta sobre o processo criativo de diversos artistas sob o efeito de alguma substância, a consideração que nos interessa são os possíveis efeitos que a substância alcoólica pode

proporcionar no corpo humano, assim como na consciência. O conceito de ebriedade também será melhor desenvolvido com base em Onfray, e com a interpretação do filósofo E. Luft em *Platão ou platonismo: um tópico em dialética transcendente* (2014), sobre o diálogo *Filebo* (2012) de Platão.

Para que possamos, primeiramente, considerar o vinho como um meio museológico uma pesquisa de campo se fez necessária. Entretanto, é importante ressaltar que esta pesquisa de campo foi realizada apenas para compreender a viabilidade de pensar o vinho como um meio museológico. Dessa forma esta pesquisa, como um todo, é a primeira parte da investigação da possibilidade do vinho ser utilizado, quanto solicitado, como um meio museológico.

A vinícola *Miolo Wine Group*, localizada no Vale dos Vinhedos no estado do Rio Grande do Sul no Brasil, abriu as suas portas para a realização desta pesquisa de campo. A escolha da vinícola se deve ao seu interesse genuíno em promover experiências grandiosas com o vinho junto à história de sua produção com a viticultura da região do vale. A vinícola Miolo é ativista na preservação do patrimônio vivo que é o Vale dos Vinhedos.

A pesquisa de campo se sucedeu em onze dias no acompanhamento das visitas e na entrega de um questionário que buscava compreender se o vinho, em sentido de ebriedade, realmente pode ajudar o sujeito a expandir a sua consciência e a suscitar todos os sentidos do corpo em uma experiência museológica. A produção do questionário, assim como a própria pesquisa de campo, seguiu os princípios do método vivo e da metodologia desenvolvida por Cristina S. A. Carvalho em *A escuta de memórias nos labirintos da favela: reflexões metodológicas sobre uma pesquisa-intervenção* (2015), onde a metodologia de pesquisa acontece “com” a realidade estudada e não “para”. A metodologia escolhida para o desenvolvimento desta pesquisa se justifica pelo seu objetivo, que é compreender se o vinho pode ser pensado e futuramente melhor desenvolvido como um meio museológico. O segundo ponto do capítulo concentra-se em analisar os resultados e refletir se eles confirmam as expectativas do uso do vinho como um meio museológico desenvolvido até então.

A investigação é permeada de questionamentos e de movimento. O que buscamos é instigar a reflexão sobre a experiência museológica para que ela aconteça plenamente em sua complexidade. Buscamos compreender as transformações no campo da museologia como um regresso ao *museión*, ambiente destinado à filosofia, as artes e ao vinho. Mas também, como

um ambiente destinado à experiência, aos sentidos e a reflexão. Nesse contexto, desenvolvemos o método vivo como um método participativo que contribui tanto para o museólogo pesquisador quanto para o sujeito que experiência. Buscamos compreender as faces do corpo para melhor refletirmos sobre como a experiência sensorial do corpo em espaços museológicos pode acontecer. Propomos um meio para que, quando solicitado, possa ajudar os sujeitos neste tipo de experiência. Procuramos justificar a escolha da substância, por ela fazer parte da história dos seres humanos e por também ser considerado como um. Explicitamos a forma com que essa substância pode realmente contribuir com essas experiências. Buscamos em uma pesquisa prática a confirmação ou a não confirmação da viabilidade do uso deste meio. Propomos analisar os dados colhidos, mas ainda buscamos que esta investigação continue, mas descobrimos apenas uma parte de todo este universo.

Capítulo I. A experiência museológica

"- Então não sabe que há almas sempre atormentadas? Almas que precisam sempre do sonho e da ação, das paixões mais puras, dos prazeres mais furiosos; e lançam-se assim a toda sorte de fantasias e loucuras."

Gustave Flaubert, 2000

I.I. Breves considerações sobre a experiência museológica

A museologia é um campo disciplinar teórico e prático que está em constante desenvolvimento. Entretanto, a museologia passou por grandes transformações tanto no campo teórico quanto no campo prático. Ou seja, na museologia disciplinar, acadêmica e na própria experiência que os museus proporcionam. Trataremos de fazer uma breve consideração sobre o que se entende aqui como experiência museológica. Pensamos que o grande ponto de partida para essa discussão seja em compreender a transição do campo da museologia conectando o tempo contemporâneo com os museus gregos. Talvez seja nos gregos antigos que encontremos a função da existência dos museus para com a humanidade em forma de experiência museológica.

Gostaria de destacar alguns conceitos, como por exemplo, o conceito de museologia. A museologia vem do grego *μουσείον* = *museiôn* 'museu', que designa lugar sagrado destinado as musas, e *λόγος* = *logos*, razão. Primeiramente, os museus surgiram na Grécia antiga e eram lugares destinados ao saber, ao estudo da poesia, das artes e da filosofia, lugares onde as musas que inspiravam os poetas faziam os seus cultos. O *museiôn* inspirou a formação da academia de Platão, o qual era um lugar onde todos podiam discutir sobre filosofia, animados pelo vinho. No decorrer da história, os museus foram transportados para um ambiente frio, onde apenas expunham riquezas e domínios dos governos, tornando-se um local de poder. Na modernidade e contemporaneidade a museologia foi questionada e teve grandes alterações.

A gênese do museu está na cultura grega antiga, como no Templo das Musas. O culto das musas acontecia entre o peripatéticos até aproximadamente 319-316 a.c. Em IV a.c. em Crotona, onde nascia o Pitagorismo, o museu era um lugar destinado aos estudiosos de filosofia. Tanto para Platão quanto para Teofrasto, discípulo de Aristóteles, todo o ensinamento provinha do museu. O Museiôn de Alexandria foi criado por Ptolomeu Sôter, rei do Egito, em 306 a.c.

O *Museiôn*, ou Templo das Musas como também é chamado, era um espaço privilegiado não só por ser dedicado à música, à poesia e ao saber filosófico, mas porque era onde a mente poderia se libertar dos problemas, da ordem social, e mergulhar em um pensamento criativo dedicando-se totalmente ao banquete de filosofia, de artes e de vinho.

“O vocábulo museu, como se sabe, tem origem na Grécia, no Templo das Musas (Museiôn), edifício principal do Instituto Pitagórico, localizado em Crotona (Século VI a.C.).³ As musas, por seu turno, foram geradas a partir da união mítica celebrada entre Zeus (o poder e a vontade) e Mnemósine (a memória).

A identificação da origem grega e mítica do termo museu não tem nada de novo. Múltiplos são os textos de museologia que trazem essa referência. Avançando um pouco pode-se reconhecer, ao lado de Pierre Nora (1984), que os museus vinculados às musas por via materna são “lugares de memória” (Mnemósine é a mãe das musas); mas por via paterna estão vinculados a Zeus, são estruturas e lugares de poder.

Assim, os museus são a um só tempo: lugares de memória e de poder. Estes dois conceitos estão permanentemente articulados em toda e qualquer instituição museológica.” (CHAGAS, 1999, p.20)

O museu, em sua origem se constitui com estas faces duais e, assim como afirmou Chagas (1999), com as faces de Zeus (o poder e a vontade) e Mnemósine (a memória). Podemos encontrar, também na base dos museus, as figuras de Apolo e Dionísio. Apolo, considerado o Deus da inspiração das Musas representa os museus mais metodológicos. Dionísio⁵, pela sua própria história de vida, é considerado o Deus da transformação e do renascimento, representando assim os museus mais modernos. Estas duas divindades se apresentam na “vontade helénica” como oposições e complementaridades na obra de arte trágica. Na constituição da tragédia grega o homem deixa de ser apenas artista e torna-se também obra de arte. O ser humano, portanto, tem em si Apolo e Dionísio e está na gênese do *museiôn*. Apolo representa o limite do ser humano e Dionísio o povo.

Continuando com a breve contextualização histórica dos museus, no Helenismo começou a surgir um grande interesse pelo passado e pelo luxo, o que levou a reprodução de grandes obras clássicas. Roma desenvolveu o gosto por coleções devido a sua admiração pelas coleções gregas. Na Idade Média as obras religiosas tomam a cena e são expostas ao público em raras ocasiões. O Renascimento foi um grande período para as artes, pois neste momento a arte se separava da religião, e se tornava uma forma de produção artística. Também é no período renascentista que a museologia propõe ao ser humano a experiência

⁵ “15. [...] A lenda do nascimento de Dionísios referida que a princesa tebada Sêmele, filha de Cadmo, pedira a Zeus, por sugestão malévola de Hera, que lhe aparecesse no seu esplendor dividido, para provar a sua origem. Surgindo com todos os seus atributos, o deus supremo causa a morte da amada com os seus relâmpagos, mas torna imortal o filho nascituro. Zeus coloca o feto na sua coxa, para terminar a gestação.” (PEREIRA, In: EURÍPIDES, 2014, p. 39).

consigo dentro do museu. É nesse momento que o modelo clássico de museu é desenvolvido, e que hoje representa os museus que expõe a cultura europeia. Já a proposta renascentista é mais bem desenvolvida na modernidade quando a dúvida proclamada pelo filósofo René Descartes (2012), como princípio de todo pensar, permitiu que todas as concepções já feitas fossem colocadas sob suspeita. Assim, o homem duvida de todas as teorias já feitas, pensa, e tem através da dúvida, uma essência para tudo: a sua própria existência. Neste período o museu também se racionaliza e leva o homem, através da experiência museológica, a sair de si mesmo e a percorrer todos os tempos até se reencontrar, até se ver de forma integral. Ou seja, conecta a realidade subjetiva (mundo) com a realidade objetiva (mundo). A museologia se desenvolve e também proclama a dúvida sobre qual a função dos museus e da própria museologia.

A Nova Museologia se desenvolveu a partir do século XX e tem como seu principal objeto de estudo o ser humano e suas relações com objetos patrimoniais em determinados contextos. Essa ciência humana de cunho social propõe a concepção de um ‘novo museu’ que possua linguagem acessível a todos e que esteja empenhado em cumprir a sua função social. Nessa nova concepção o que importa vai para além de suas portas como para o seu patrimônio, para o seu território e para a comunidade que o habita. Portanto, o ‘novo museu’ é um processo que se transforma e se fermenta da mesma forma como o patrimônio, o território e a comunidade.

“Mais importante do que observar a nova museologia propunha-se o acto de realizar com suporte de reflexão e de intervenção. A ideia de trabalho coletivo integrava-se nesta atitude introduzindo a ideia de que a exposição museológica era ou deveria ser antes de mais um processo de formação permanente e não mais o objeto de contemplação.” (MOUTINHO, 1995, p.2).

O que o autor Moutinho quis dizer com essa afirmação é que a exposição museológica não é mais um objeto contemplativo, mas sim uma obra que só se completa com a experiência dos visitantes e habitantes do museu. Dessa forma a exposição está em constante construção e formação, da mesma forma como os visitantes e habitantes do museu. A população passa a ser agente dentro do museu, e os museus passam a acompanhar as transformações da mesma forma como as transformações da população, do território e do patrimônio.

O museu tradicional, em seu sentido clássico, é apenas um espaço onde as obras encontram-se justapostas. Já o ‘novo museu’ está para além dessa exposição estática tendo como tarefa não só a concepção de uma exposição participativa como também a conexão do

ser humano com a realidade através da experiência museológica. Mas, o que de fato é a experiência museológica?

A experiência museológica é compreendida aqui como uma experiência estética heterotópica. Essa compreensão foi melhor desenvolvida no texto *Experiência Museológica: A Heterotopia no Museu do Lixo*, de Manoela Nascimento Souza (2017). Através deste artigo podemos compreender a experiência museológica através de alguns conceitos das ciências humanas. Primeiramente, o termo experiência vem do latim *experiri* que significa provar, experimentar. A experiência, dessa forma, é uma relação com algo que se experimenta. O indivíduo é tocado por essa experiência e se mostra capaz de transformações e formações.

“O termo estético vem do grego *aesthétikos* que significa percepção, sentidos. A palavra estética é o feminino do termo estético que vem do grego *aísthesis* e significa sensação, sentimento. A disciplina acadêmica de estética foi fundada no século XVIII pelo filósofo alemão Alexandre Baumgarten (1714-1769). Nesse contexto a estética analisa o complexo de sentimentos suscitados e significados gerados pela experiência estética.” (SOUZA, p. 256, 2017).

A experiência estética não significa apenas estar diante de um objeto artístico, mas através da contemplação deste objeto compreender o mundo e a si mesmo. “O observador, neste caso, observa e é observado por si mesmo conversando com sua carga cultural, histórica e sensível. Ora, se a experiência estética fosse apenas um sentimento dentro do observador ela não traria consigo um conhecimento do mundo.” (SOUZA, p. 256, 2017).

A experiência museológica é uma experiência estética que acontece em variados momentos. Em outras palavras, é um processo que só termina quando o sujeito está fora do museu refletindo sobre o que vivenciou, como afirma Marília Xavier Cury: “A conclusão do processo de visita é a apreciação em si mesma, aquela realizada pelo próprio público que, em sua mente, recria o discurso expositivo.” (2005, p. 44. 45). A Nova Museologia propõe a conexão do ser humano com a realidade através da experiência museológica, ou seja, propõe a conexão da realidade subjetiva (mundo) com a realidade objetiva (mundo). Nesse contexto, podemos compreender a experiência museológica como uma heterotopia porque nos retira do lugar efetivamente localizável que estamos e nos deslocamos para o mundo da nossa própria mente.

A heterotopia é um conceito desenvolvido por Michel Foucault no ensaio *Outros Espaços* (1984) e no prefácio do livro *As Palavras e as Coisas* (2007), e designa lugares efetivamente localizáveis e que podem ter relações com outros lugares, épocas e coisas. Esses

lugares possuem oposições e vivem em meio a conflitos gerados por tais oposições. A heterotopia vem do grego *hetero*: diferente; *topia*: espaço. Um exemplo para se compreender melhor a heterotopia é o barco, exemplo citado por Foucault como a heterotopia por excelência. O barco é um lugar sem lugar. Ele é um lugar, o barco, mas também um não lugar porque flutua no infinito mar. O barco só existe em meio a essa oposição. Dessa forma, a experiência museológica é um lugar, museu, sem lugar porque a experiência acontece de fato nas nossas mentes. Entretanto, a heterotopia pode acontecer de diferentes formas em uma mesma sociedade e em sociedades diferentes. Por isso, Foucault apresenta seis princípios⁶ sobre a heterotopia. O princípio que nos interessa para compreender a experiência museológica é o quarto princípio onde as heterotopias estariam ligadas a recortes do tempo. Nesse princípio a heterotopia possui dois lados, a heterocronia “tempo no que ele tem de mais passageiro” e a heterotopia “eternidade do tempo que se acumula”. Estes dois lados, em uma experiência museológica, se unem e operam uma desconstrução no indivíduo. O indivíduo tem o tempo como “um grande saber imediato” (FOUCAULT, 1984, p.419), mas também abole o seu tempo cronológico e ao mesmo tempo se reencontra em seu próprio tempo. O tempo para este é integral, ou seja, não mais passado, presente e futuro.

Para melhor compreendermos essa reflexão podemos pensar na metáfora do espelho. Foucault exemplifica essa metáfora no ensaio *Outros Espaços* (1984) ao apresentar o conceito de heterotopia. O autor identifica a reflexão a partir do reflexo de um espelho como uma

⁶ Primeiro princípio: Heterotopias de crise que foram substituídas pelas heterotopias de desvio. Lugares onde os indivíduos em estado de crise iriam, ou que tinham comportamentos indesejados a norma social e precisavam se excluir, ou se desviar do convívio social. Exemplo: Casas psiquiátricas.

Segundo princípio: Heterotopias que podem funcionar de diferentes formas em diferentes épocas. Exemplo: A história dos cemitérios. No século XVIII a morte era ligada a imortalidade, dessa forma os cemitérios se localizavam do lado da Igreja, em meio a cidade e havia uma hierarquia entre as sepulturas. No século XIX a morte passa a representar a propagação da mesma e o cemitério passa a se localizar fora da cidade e todos os indivíduos passam a ter direito a uma sepultura.

Terceiro princípio: Heterotopias que representam lugares que possuem oposições, mas que fazem sentido juntas. Exemplo: Jardins Persas. Os jardins Persas são sagrados, pois representam as quatro partes do mundo e centro destas quatro partes é ainda mais sagrado. O jardim representa uma pequena parte do mundo, mas também a sua totalidade.

Quarto princípio: Heterotopias do tempo e heterocronias. Heterotopias representam a eternidade do tempo que se acumula. Heterocronias representam o que o tempo tem de mais passageiro. Estas duas heterotopias tem o tempo como um grande saber imediato, e ao se unirem operam uma desconstrução do tempo e ao mesmo tempo um reencontro.

Quinto princípio: Heterotopias que possuem abertura e fechamento. Exemplo: Prisões. São espaços isolados que servem para a purificação, o indivíduo entra e só pode sair quando completar a purificação.

Sexto princípio: Heterotopias de compensação e que se dividem em duas: 1. Espaço ilusório que coloca em evidência que o espaço real é mais ilusório do que qualquer outro. Exemplo: Bordéis. 2. Pelo contrário, são espaços reais que são tão bem organizados quanto os espaços reais não são. Exemplo: Colônias.

experiência que contém em si a utopia (“espaços que fundamentalmente são essencialmente irreais” (FOUCAULT, 1984, p.415)) e a heterotopia.

“Quando dirigimos nosso olhar para um espelho a primeira coisa que percebemos é o nosso reflexo. Esse reflexo é uma utopia, pois o espelho não constitui um espaço real, não constitui quem realmente somos e também não constitui ou representa o tempo. O espelho é um lugar (objeto) sem lugar (reflexo). Por isso ele também é uma heterotopia, porque o espelho existe realmente e o reflexo é como um efeito retroativo “é a partir do espelho que eu me descubro ausento do lugar em que estou porque eu me vejo lá longe” (FOUCAULT, 1984, p. 415). Nesse momento em que nos vemos lá longe nos deslocamos para esse espaço virtual, que é o espelho, e voltamos o olhar para nós mesmos. O espelho é ao mesmo tempo irreal, pois o espaço que ocupamos no ponto virtual não existe, mas existe no sentido em que olhamo-nos no espelho e reconstituímos tudo o que ele reflete. O espelho nesse sentido é compreendido como uma passagem, como um meio para reflexão. Isso significa que o espelho permanece e a reflexão continua. É a partir dessa instabilidade, desse perder-se e reencontrar-se que acontecem as transformações e formações” (SOUZA, p.261, 2017).

O sujeito está no museu, mas se desloca mentalmente para muitos outros lugares antes de voltar o olhar para si mesmo. O museu e o espelho funcionam da mesma forma, são lugares de onde a experiência começa, mas a experiência só termina, de fato, no ponto virtual que é a nossa mente. O museu e o espelho incitam nossa imaginação através de representações, mas permanecem e a reflexão continua.

“Uma ideia pode ser signo de outra não somente porque entre elas pode estabelecer-se um liame de representação no interior da ideia que representa. Ou ainda porque, em sua essência própria, a representação é sempre perpendicular a si mesma: é, ao mesmo tempo, *indicação* e *aparecer*; relação a um objeto e manifestação de si.” (FOUCAULT, 2007, p. 89).

Através deste movimento reflexivo de perder-se e reencontrar-se que acontecem as transformações. Somos colocados a por em prova todos os conceitos já feitos, questionamos, desconstruímo-nos e nos transformamos. Por isso o conceito de heterotopia é importante para compreendermos uma experiência tão intensa. A heterotopia, assim como o museu, reúne as coisas, os seres, os tempos, e opera uma desconstrução. Os sujeitos, iniciam a reflexão olhando para si, para o local onde estão inseridos e ao pensar sobre os problemas que ali emergem, participam ativamente do meio natural e social que habitam. “A experiência é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. Não o que se passa, não o que acontece, ou o que toca” (BONDÍA, 2002, p. 21).

Podemos compreender a experiência museológica também através da *Teoria da Viagem: Uma Poética da Geografia* (2009) de Michel Onfray. A teoria da viagem parte, primeiramente, do desejo. Somos movidos pelo desejo, e a experiência museológica pode ser entendida como uma viagem interna que acontece através do contato com o museu, com a realidade que nos cerca e com nossa carga cultural e sensível.

“Disponível, o viajante tocado pela graça coloca o seu corpo à disposição do inefável e do indizível que, metamorfoseados em impulsos, em emoções, transformam-se de seguida em sentido e acabando em palavras, imagens, ícones, desenhos, cores, traços – vestígios que transfiguram a efervescência de uma experiência em incandescência expressiva” (ONFRAY, 2009, p.66).

Os sujeitos que se aventuram a esta viagem operam um desprendimento do seu tempo cronológico e viajam em um longo caminho até se reencontrarem em seu próprio tempo. Como um fenômeno de passagem em que os estados de transição são compreendidos quando o sujeito encontra-se em um processo reflexivo sobre a “adesão e o desprendimento” (PIRES, LEITE, 2016, p.41).

Mas pensar a experiência museológica implica, como ressaltamos anteriormente, compreender as mudanças que ocorreram no campo, principalmente através do desenvolvimento da Nova Museologia. Devemos saudar também a importância de Carl Einstein (1884-1940)⁷ no desenvolvimento deste campo. Einstein foi co-fundador da revista *Documents* (1929) em Paris, França, juntamente com Georges Henri Rivière, Georges Bataille, Michel Leires, Georges Wildenstein, em contribuição com Marcel Mauss, Marcel Griaule, Alfred Metrause, Rault Revet, e outros participantes da missão etnográfica de Dakar-Djibuti, a qual teve como consequência a reformulação do Museu de Trocadero (reaberto em 1937). Essa revista tratava sobre a arte e teve grande impacto na compreensão da própria arte e também na museologia. Como podemos observar nas palavras de Hughes:

“[...] Einstein defende o exercício de uma visão ativa: aos novos meios descobertos pelos pintores cubistas, que libertaram o espaço das travas da perspectiva que a ciência impusera à arte desde o Renascimento, Einstein responde reformulando as categorias de análise para dar conta dessas invenções. Seu desafio, ao que tudo indica, era recuperar a experiência inicial da arte e “ampliar” os conceitos, abrindo assim uma brecha para uma história da arte livre de genealogias e descrições amadoras, bem como para uma prática artística vital, criativa e de qualidade. Porém, atribuir à arte uma função política no sentido amplo é bem diferente de submeter a arte a uma ideologia política simplesmente por serem ambas uma modalidade de resposta a conjuntura naquele momento (HUGHES, 2013, p.33)

O exercício da visão ativa que ele defende não visa a massa: diz respeito a uma experiência individual pela qual o homem pode acessar uma verdade compartilhada por outro homens e defendida ainda hoje por alguns críticos” (HUGHES, 2013, p.34)

Antes da revista *Documents*, Einstein publica dois artigos em que fala da morte dos objetos ao entrar nos museus. No artigo *Das Berliner Völkerkunde-Museum. Anlässlich der Neuordnung*⁸ (1926), Einstein fala sobre o risco de tirar um objeto do seu ambiente vivo, pois nesse movimento, o objeto perderia o seu caráter cultural restando apenas a sua valorização.

⁷ MEFFRE, L. (2002). *Carl Einstein (1885-1940). Itinéraires d'une pensée moderne*. Collection *Monde germanique*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne, 2002 ([ISBN 2840502291](https://doi.org/10.1017/9782840502291))

⁸ “O museu de etnologia de Berlim. Na ocasião da reestruturação” Tradução da autora.

Para o autor, os museus etnológicos eram resultados de pesquisas científicas e, por isso, o mesmo se importava com o destino dos objetos e os seus usos em exposições. Einstein fala sobre o museu de etnologia de Berlim dizendo que este precisa de um departamento de história da arte e também de um centro de investigação para cuidar do futuro do museu e para que as pesquisas científicas não morram. O pensador também critica as grandes representações imperialistas dos museus europeus que expõe objetos apenas para a curiosidade e para demonstrar povos derrotados. Podemos perceber através destes pontos colocados pelo estudioso que existe já um pensamento inicial do desenvolvimento da Nova Museologia.

A Nova Museologia abriu caminho para o desenvolvimento de outras correntes museológicas como, por exemplo, a sociomuseologia. A sociomuseologia, nas palavras de Moutinho “constituiu-se, assim, como uma área disciplinar de ensino, investigação e atuação que privilegia a articulação da museologia, em particular, com as áreas do conhecimento das Ciências Humanas, dos Estudos do Desenvolvimento, da Ciência de Serviços e do Planejamento do Território.” (MOUTINHO, 2014, p. 423). A grande característica deste campo disciplinar é a interdisciplinaridade que busca, através da conexão com diferentes áreas, para embasar uma expressão de função e a atuação social e sustentável.

“The transitory and interdisciplinary nature of sociomuseology brings to mind the same characteristics in synaesthesia [...]. Synaesthesia is the intersensory approach to meaning making through the senses, between our bodies and the world, where sociomuseology is an interdisciplinary approach to making meaning from the observed, or perhaps “sensed”, social injustice between our bodies and the world” (VOGTS, 2017, p.68)⁹

Com a abordagem de Vogts, podemos perceber o grande avanço que a sociomuseologia causou no campo da museologia, em: “fazer sentido a partir do observado, ou talvez “sentido”, injustiça social entre nossos corpos e o mundo”. Assim, a sociomuseologia é um campo de pesquisa e de ensino teórico e prático na área das ciências humanas que estuda as relações dos seres humanos com objetos socialmente qualificados em um contexto museal.

A relação dos seres humanos com objetos socialmente qualificados faz parte de um processo museológico denominado fato museal. O fato museal foi inicialmente apresentado pela grande museóloga e pesquisadora da área Waldisa Rússio Guarnieri (1989). Inspirada no

⁹ “A transitoriedade e a natureza interdisciplinar da sociomuseologia traz à mente as mesmas características na sinestesia [...]. Sinestesia é a abordagem intersensorial para fazer sentido através dos sentidos, entre o nosso corpo e o mundo, onde a sociomuseologia é uma abordagem interdisciplinar para fazer sentido a partir do observado, ou talvez “sentido”, injustiça social entre nossos corpos e o mundo.” Tradução da autora.

fato social desenvolvido por Émile Durkheim que, como uma extensão da sociedade contida em cada indivíduo, o fato social se manifesta nas “maneiras de agir, de pensar e de sentir” (DURKHEIM, 2007, p.2). Para Durkheim, o fato social seria o principal objeto de estudo da sociologia, pois é parte da vida em sociedade. Já o fato museal procura estudar as relações dos seres humanos com objetos socialmente qualificados em contextos museológicos. Por isso, a museologia questiona o lugar dos objetos no imaginário das pessoas e percebe que o importa não são apenas os objetos, mas também o patrimônio imaterial que está no sentimento de pertença da imaterialidade do mundo. Nesta abordagem não estamos nos restringindo a uma ideia errônea de relação seca entre sujeito-objeto, pois até nesta relação a interpretação do conceito de objeto deveria ser melhor analisada. Mas sim, na ampliação do pensamento que a museóloga Waldisa Rússio Guarnieri proporcionou para a museologia e que está em constante movimento de evolução e ampliação. “O que muda, em primeiro lugar, é o próprio indivíduo e suas maneiras de perceber o real; [...] Pensar o real no contemporâneo requer entendê-lo em complexidade e subjetividade.” (SOARES, 2008, p.6).

Com esta consideração de Soares é interessante ressaltar a escola de racionalistas sobre a subjetividade. Antes do início dessa corrente racionalista, amplamente influenciada pelo pensamento cartesiano, os princípios filosóficos eram objetivos. Os pré-socráticos, por exemplo, tinham princípios objetivos, tais como os elementos da natureza. Na modernidade, o filósofo não pode mais aceitar os princípios unicamente objetivos e inicia a introduzir princípios subjetivos, tais como a consciência e o próprio pensar. Podemos pensar o racionalismo como uma corrente que inicia sob o pressuposto do *cógitō*: Duvido logo “penso, logo existo” (DESCARTES, 2012, p.70). Para o pensamento moderno não há nada que não faça parte da consciência, não há nada fora do pensamento humano. Os princípios da filosofia não são mais meramente objetivos como eram para alguns pré-socráticos, mas sim, também subjetivos. Os novos princípios são pautados pelas faculdades subjetivas como é o caso da razão e do entendimento. Os racionalistas mais notáveis são: Baruch Spinoza (1632-1677), Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716), Christian Wolff (1679-1754), Alexander Gottlieb Baumgarten (1706-1757) e Immanuel Kant (1724-1804).

Os museus, na proposta de estudar e receber os seres humanos buscam compreendê-los em sua totalidade, ou seja, compreendê-los em sua multiplicidade de subjetividades, e que as quais estão dentro da multiplicidade do mundo. Nisso consiste a questão mais forte na mudança de pensamento e de função dos museus contemporâneos a partir da Nova

Museologia. Nessa etapa de compreensão da multiplicidade da subjetividade e da compreensão do ser humano em sua totalidade e complexidade, podemos trazer à tona as questões desenvolvidas por Pedro Pereira Leite e Vladimir Sibylla Pires em *Excessos e a Museologia Nómada* na revista *Informal Museology Studies* nº 12 (2016). Esses autores discorreram sobre a multiplicidade da subjetividade e a função da museologia em compreender essas questões nos seres humanos. É aqui neste ponto também, que podemos citar a viabilidade da investigação desta dissertação, pois para que a experiência do corpo em sua totalidade aconteça nos museus é legítimo compreender e buscar compreender as questões da multiplicidade de subjetividades dos seres, entretanto, essa ideia é apenas uma antecipação da argumentação que retomaremos mais adiante.

Segundo Leite, a Museologia Nómada¹⁰ é inspirado em Gilles Deleuze, *Mil Planaltos*, em conjunto com Felix Guatterri, e instiga o corpo a olhar e perceber o real de variadas formas. O termo *nómada* já diz respeito ao movimento, portanto, a Museologia Nómada não parte de ideias e conceitos pré-estabelecidos, mas sim, do olhar da experiência.

O pensamento clássico e moderno, herdados do pensamento de Sócrates e Platão, possuem três premissas: existe algo de bom na natureza que precisa ser descoberto; o que existe de bom na natureza pode ser ofuscado por paixões, por isso o corpo não é adequado para a busca da verdade; para compreender o que existe na natureza é necessário usar um método. Podemos compreender que, para o pensamento clássico e moderno, a verdade é algo que existe independentemente dos sujeitos e que pode ser encontrada. Mas para se encontrar a verdade precisa-se de um método. Um método é “um exercício de olhar o mundo através de instrumentos (metodologias) adequadas, o pensamento é o processo que permite aos humanos alcançar a verdade” (PIRES, LEITE, 2016, p.53).

Para estes, a verdade é absoluta e se situa fora do mundo das ideias, podemos encontrar e nos conectar com a verdade através do pensamento. O pensamento é um processo que permite a conexão com a verdade absoluta. “O pensamento nómada alicerça-se no pensamento crítico, que afirmar o caráter relativo da verdade, como algo de depende da perspectiva do processo de observação” (PIRES, LEITE, 2016, p.54). Cada indivíduo terá sua observação, ou seja, um mesmo fenômeno pode ser observado e compreendido de diferentes formas por diferentes sujeitos.

¹⁰ O pensamento nómada também está em conexão com os pensadores Friedrich Nietzsche e Michel Foucault.

Diferentemente do pensamento clássico e moderno, que mortifica o corpo a favor de um contato mais puro da verdade, o pensamento nômada, que encontra o corpo como um lugar de resistência e depósitos de poder, convida o corpo a um exercício de libertação. O pensamento nômada não fica apenas no campo das ideias, mas é também um discurso e uma prática. Tal espécie de movimento parte da experiência para chegar ao pensamento reflexivo. “É só através do enfrentamento com o real que o pensamento é ativado em busca de alguma verdade (que é nessa medida sempre relativa)” (PIRES, LEITE, 2016, p. 54).

Soares¹¹ parte de três autores para compreender a percepção do real. Para Friedrich Nietzsche (1978), o mundo é definido por uma vontade de potência que está dentro de cada indivíduo. Essa vontade atua sobre o real que está dentro e fora do indivíduo. Portanto, o mundo e a realidade, vistos de dentro, são definidos pela vontade de potência a qual também define o indivíduo humano. Já para Sigmund Freud (1996), todo o nosso conhecimento está ligado à consciência e as nossas particularidades estão ligadas à inconsciência. Dessa forma, a inconsciência se forma com as experiências individuais, vividas individualmente e coletivamente durante a vida do indivíduo, que constituem um mundo próprio. Para Carl Gustav Jung (2007) a realidade é uma construção que vem tanto do exterior como do interior, e que essa realidade subjetiva por estar dentro do indivíduo atua poderosamente sobre ele. A questão que Soares quer chegar é que se é fato que a realidade subjetiva é relativa é complicado colocar em questão a realidade consciente num mundo dominado pela razão.

“Não há certamente, o real absoluto. Nada se sabe da essência das coisas. O que fazemos é experimentar vários efeitos através dos sentidos (os do exterior) e pela fantasia (os do interior), de forma que experimentamos a nossa própria realidade.” (SOARES, 2008, p. 9)

Portanto, se a museologia contemporânea considera seu fundamento ontológico a percepção do real, é óbvio compreender que a realidade será expressa de diferentes formas por diferentes sociedades e que a museologia está sujeita a toda a complexidade do real. Talvez esse seja o maior desafio dessa Nova Museologia, compreender o seu objeto de estudo em sua complexidade (o ser humano) e permitir a experiência do mesmo consigo e com o mundo através da experiência museológica.

A realidade se transforma a partir das transformações dos seres humanos. O desenvolvimento dos museus assim como da museologia acontece de acordo com o

¹¹ Ver mais em: SOARES, B. B. (2008). *Quando o museu abre portas e janelas: O reencontro com o humano no Museu contemporâneo*. Orientador: Tereza C. M. Scheiner. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO/Museu de Astronomia e Ciências Afins – MAST. Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio. Rio de Janeiro, Brasil.

desenvolvimento humano, das diversas sociedades e culturas. Esse desenvolvimento caracteriza a contemporaneidade, a ideia de que nada mais se solidifica como antes, e pelo contrário, o momento da contemporaneidade é um momento de fruição, de “‘liquidez’ moderna” (SOARES, 2008, p. 14)¹².

O campo das ciências humanas se tornou impreciso, confuso, incerto, e, portanto, tratar sobre a museologia em meio a esse campo impreciso que ainda está em desenvolvimento é como mergulhar em um oceano em que as águas não têm limites. E é este o desafio desta liquidez, a falta de limites.

“As ciências humanas, com efeito, endereçam-se ao homem, na medida em que ele vive, em que ele fala, em que produz. É como ser vivo que ele cresce, que tem funções e necessidades, que vê abrir-se um espaço cujas coordenadas móveis ele articula em si mesmo.” (FOUCAULT, 2007, p.485)

Pensamos que esta ciência humana, a museologia contemporânea, esta nova museologia, a sociomuseologia e a museologia nômada, todas essas correntes museológicas, buscam a proposta da mesma experiência museológica dentro dos museus. Ou seja, a conexão do ser humano com a realidade. Portanto, buscar compreender o ser humano em sua totalidade e complexidade é um grande desafio que pesquisadores da área da museologia vêm assumindo e que merece ser reconhecido e continuado.

¹² Ver em: BAUMAN, Z. (2001). *Modernidade Líquida*. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, Brasil.

"Toda a minha alma arde no desejo do que se deforma, e se suja, e se espedaça, e se corrompe... Oh deusa imortal, eu morro com saudades da morte!"

Eça de Queirós, 1947

I.II. Método Vivo

A museologia moderna e contemporânea quase não tem discutido sobre a experiência do corpo como um todo em exposições museológicas, assim como podemos perceber uma certa carência da experiência sensorial total do corpo em espaços museológicos.. Entretanto, nas últimas décadas tem se percebido um aumento de estudos sobre o potencial que o uso dos sentidos pode ter na aprendizagem, e consequentemente em experiências museológicas. Esses estudos que se iniciaram na área da psicologia e que se estenderam por todas as ciências humanas como na área da museologia passou a se chamar museologia sensorial. A museologia sensorial¹³ estuda e propõe a experiência e experimentação dos sentidos humanos em exposições¹⁴. O sentido que mais vem sendo estudado é o tato. De uma certa forma este sentido abriu espaço para a possível introdução dos demais sentidos, porém separadamente. O que queremos dizer é que estes estudos e também as práticas expositivas propõem, em sua maioria, experiências sensoriais singulares e não em forma de totalidade sensorial. Mesmo assim, não desmerecemos tais estudos os quais abriram as portas para que estudos como este pudessem ser desenvolvidos.

Portanto, se a museologia demonstra uma carência em estudos sobre a totalidade sensorial de seu objeto de estudo, o ser humano, como essa investigação poderia se suceder em pesquisas acadêmicas e nas práticas museológicas? Em outras palavras, como então

¹³ Sobre a museologia sensorial ver mais em:

CANO, R. (2017) *Museología Sensorial*. Ricardo Cano, diretor de EVE Museos e Inoovación. EVE Museos + Innovación e Magazine. https://www.academia.edu/34942559/MUSEOLOG%C3%8DA_SENSORIAL, último acesso em 19/03/18.

CANO, R. (2017) *El Museo como Paisaje Sensorial*. Ricardo Cano, diretor de EVE Museos e Inoovación. EVE Museos + Innovación e Magazine. https://www.academia.edu/35221234/EL_MUSEO_COMO_PAISAJE_SENSORIAL, último acesso em 19/03/18.

¹⁴ Além da museologia sensorial ainda existe duas vertentes museológicas que se preocupam com a experiência dos indivíduos. Uma delas é referente ao problema de acessibilidade dos espaços expositivos, assim como das próprias exposições que tendem ainda a predominar o sentido da visão. Sobre a questão da deficiência dos edifícios museológicos e dos espaços expositivos foi desenvolvido a ideia de desenho universal. Este desenho propõe que tais espaços museológicos sejam acessíveis a todas as pessoas. “A expressão Desenho Universal foi usada pela primeira vez nos Estados Unidos, em 1985, pelo arquiteto Ron Mace; [...] o Desenho Universal aplicado a um projeto consiste na criação de ambientes e produtos que possam ser usados por todas as pessoas, na sua máxima extensão possível” (CORREA, MICHELON, 2013, p.8). A outra vertente museológica que vem se preocupando com a experiência física dos visitantes são os projetos educativos que estão cada vez mais fazendo parte das exposições. O que também podemos pensar que estes projetos educativos não necessitam servir apenas para crianças, pois promovem uma interação maior com a exposição e dessa forma aproximam os indivíduos daquilo que muitas vezes são distanciados.

estudar essa possível experiência do corpo como um todo em exposições museológicas e como enfim realiza-la? Para isso, nós estudiosos do campo da museologia podemos buscar e desenvolver um método científico que compreenda as necessidades da museologia em desenvolver essa pesquisa tanto no campo teórico quanto no campo prático.

Para pensar em um método científico aplicável a museologia partimos do desenvolvimento histórico do próprio conceito de método em geral. Da extrema importância concedida ao método pelo Círculo de Viena, passando pelo início de queda de tal importância com Karl R. Popper (1987), até a radicalização desenvolvida por Paul Feyerabend em: *Contra o Método* (1997). Com estas abordagens torna-se possível o desenvolvimento de um método científico museológico.

Popper, na entrevista cedida a Franz Kreuzer *Sociedade Aberta, Universo Aberto* (1987) fala sobre o método científico, o qual necessita da experiência e não apenas da teoria, concordando com a ideia de que a experiência é incerta e não uma certeza. Isso implica no saber sobre a verdade, ou seja, procurar constantemente a verdade não garante uma certeza, mas sim a permanência na incerteza. A filosofia aberta de Popper garante a incerteza, jamais encontremos um conhecimento certo, um conhecimento garantido. É uma análise dialética sobre o próprio conhecimento, o próprio pensar e o próprio método filosófico.

Popper concorda com Albert Einstein em a *Dedução e Indução da Física* (1919) que argumenta a impossibilidade de demonstrar o caminho lógico. Dessa forma, podemos pensar no caminho lógico do conhecimento da realidade que acontece na experiência museológica, ou também em pesquisas científicas. A partir das argumentações de Popper e Einstein podemos seguramente concluir que com estas não podemos prever o futuro, pois o universo é aberto. “Embora, naturalmente se tenha sempre de pensar no que pode acontecer no futuro, são tantas as possibilidades que, quanto a mim, se torna impossível fazer prognósticos diretos. O futuro é muito mais aberto que toda essa gente admite” (POPPER, 1987, p.18).

A teoria do universo aberto de Popper não admite a análise sobre um conhecimento garantido, sob fundamento certo, a grande problemática do estudioso é a dissociação entre verdade e certeza. A busca pela verdade não garante a certeza, mas sim, a permanência da incerteza. A crítica de Popper também acrescenta ao campo científico a refutação. Uma teoria é deveras científica após passar por refutações no seu campo teórico e prático. O universo aberto proposto por Popper também contribui para a museologia, pois é um campo científico

que só existe com as suas duas faces: teórica e prática, ou seja, a museologia não existe sem a teórica e a prática.

O método de Popper é interessante para a museologia, pois a museologia como uma ciência humana em constante desenvolvimento, inclusive dentro dos espaços expositivos, não projeta uma realidade. Mas propõe, através da experiência museológica, uma conexão do sujeito (realidade subjetiva) com o mundo (realidade objetiva) e instiga a reflexão. Dessa forma, a museologia não projeta uma realidade e vive em meio a esse campo incerto. Como ressaltamos no primeiro ponto deste capítulo, as ciências humanas e, portanto, a museologia, está em meio a uma liquidez moderna.

Entretanto, ainda existem outras linhas metodológicas ainda mais radicais que a de Popper, as quais podem contribuir para o desenvolvimento de um método científico museológico, como por exemplo, o contra método de Paul Feyerabend. O contra método de Feyerabend se encaixa na corrente filosófica pós-positivista que critica o racionalismo científico que o positivismo clássico propõe. Diferentemente de Popper, Feyerabend defende que nenhum método é capaz de garantir a existência de uma verdade.

Feyerabend desenvolve a sua posição anti-metodista na obra *Contra o Método* (1997), com a proposta de uma nova linguagem observacional. O autor usa como exemplo a mudança paradigmática do copernicanismo marcado por Galileu Galilei com a retomada da teoria do movimento da Terra de Aristóteles. Galileu não demonstra um avanço científico como também não demonstra uma ampliação do conhecimento, mas sim um regresso a uma teoria dita não-científica e um modelo desta teoria mais consistente.

“A História, de modo geral, e a história das revoluções, em particular, é sempre de conteúdo mais rico, mais variada, mais multiforme, mais viva e sutil do que o melhor historiador e o melhor metodologista poderiam imaginar¹. A História está repleta de ‘acidentes e conjunturas e curiosas justaposições de eventos’² e patenteia a nossos olhos a ‘complexidade das mudanças humanas e o caráter imprevisível das consequências últimas de qualquer ato ou decisão do homem’³. Devemos realmente acreditar que as regras ingênuas e simplistas que os metodologistas adotam como guia são capazes de explicar esse ‘labirinto de interações’⁴? Não é claro que, em se tratando de um processo dessa espécie, só pode ter participação bem sucedida um oportunista brutal que não se prenda a filosofia alguma e que adote a diretriz que a ocasião pareça indicar?” (FEYRABEND, 1977, p.19)

O contra método possui um teor anárquico pelo fato de que não devemos nos submeter a teorias dominantes, e sim valorizar e considerar as teorias consideradas não-científicas. Como um movimento de recuo em analisar as teorias por cima e não por baixo como faziam os demais pós-positivistas. Porque, se a descrição dos fatos depende de teorias é

possível e natural, para Feyerabend, que existam falhas e que algumas teorias não correspondam a verdadeira lógica de tais fatos. A questão é que os métodos científicos são compostos por ideologias e tendências históricas, por isso as teorias consideradas absurdas deveriam ser reexaminadas por cima, com um método sem regras que valoriza hipóteses sem fundamentos.

“Os anarquistas profissionais se opõem a qualquer tipo de restrição e exigem que ao indivíduo seja permitido desenvolver-se livremente, desembaraçado de leis, deveres e obrigações. E, não obstante, admitem, sem protesto, os severos padrões que cientistas e lógicos fazem pesar sobre a atividade de pesquisa e sobre cada atividade capaz de criar ou de alterar o conhecimento. Ocasionalmente, as leis do método científico, ou o que um particular autor julga serem as leis científicas, chegam a integrar-se ao próprio anarquismo” (FEYERABEND, 1977, p.22,23)

Para Feyerabend a ordem está onde não parece estar¹⁵, por isso o contra método. Mas excluir qualquer tipo de método para analisar o fato em si sem qualquer hipótese ou fundamento também é arbitrário.

Ao mesmo tempo em que Popper propõe um método aberto ele se restringe ao processo metodológico. Essa atitude paradoxal é sintoma da influência de Immanuel Kant e seu pensamento estritamente analítico¹⁶. Já o contra método de Feyerabend que, pelo contrário, propõe um anti-método, é completamente anarquista. Ou seja, para um método científico o contra método de Feyerabend é, ou, pode ser, caótico.

Dessa forma, ainda não localizamos um conceito de método aplicável a experiência museológica e estética em toda essa geração filosófica. Por isso, propomos um método, talvez mais no horizonte daquilo que pensou Hegel¹⁷ como um processo de conhecimento participante do movimento do pensamento e do próprio mundo. Em conexão com os princípios da Nova Museologia, Sóciomuseologia, Museologia Sensorial e Museologia Nômada a qual o olhar parte da experiência.

¹⁵ Assim como ele destaca em epígrafe a frase de Bertolt Brecht: *Ordnung ist heutzutage meistens dort, wo nichts ist. Es ist eine Mangelercheinung.* (FEYERABEND, 1977, p.17).

¹⁶ A filosofia tem duas correntes principais que ao longo da história se confrontam. A filosofia analítica é aquela que através da análise de preposições constitui o mundo como um conjunto de átomos. Em contraposição, a filosofia dialética é aquela que compreende o mundo de forma relacional. Ver em: CIRNE-LIMA, C. (2002). *Dialética para principiantes*. 3 ed. São Leopoldo: Editora Unissinos, Brasil.

¹⁷ Ao contrário de um método extremamente ordenado, como o analítico; também contrariamente a um método voltado para o caos absoluto, como o cético, estamos próximos a aquilo que Hegel propõe como filosofia, no seu prefácio a primeira edição da *Ciência da Lógica* (1812): “[...] a filosofia, na medida em que ela deve ser ciência, não pode tomar de empréstimo para isso o seu método de uma ciência subordinada, como é a matemática, bem como tão pouco pode contentar-se com garantias categóricas de uma intuição interior ou servir-se de raciocínios a partir de razões da reflexão exterior. Mas só pode ser a natureza do conteúdo que se move no conhecer científico, na medida em que ao mesmo tempo é apenas esta reflexão própria do conteúdo que põe e gera sua própria determinação” (2016, p.28).

Para a proposta deste novo método direcionado a museologia pensamos que é interessante diferenciar a transcendência da imanência¹⁸. Até porque o uso do vinho poderia nos levar a admitir uma experiência transcendente a ponto de se desconectar da realidade. Entretanto, a arte juntamente com o vinho, nos faz compreender a realidade nela mesma. Nesse sentido, o método que proponho deve ser imanente e fazer parte da vida real. Chamaremos de método vivo.

Aquilo que chamamos de método vivo segue os princípios da Nova Museologia, Sociomuseologia, Museologia Sensorial e Museologia Nômada, possui um caráter de teoria de participação, é não só teórico, mas prático. O pesquisador e museólogo, para a realização deste método parte do contato com os sujeitos e da complexidade da realidade que se apresenta para alcançar a verdade da subjetividade e pluralidade desses próprios sujeitos. Nesse sentido o que propomos não é um eterno progresso ao infinito, sequer um retorno desesperado aquilo que já não podemos acessar. Propomos um método participativo que permite a compreensão do indivíduo fazendo com que ele volte para si mesmo e pense no seu anterior ponto de partida. Tal ponto de partida já não será mais o mesmo, entretanto se fará presente novamente afim de um conhecimento integrado entre ele mesmo e o mundo. O método vivo está em constante desenvolvimento, ou seja, acompanha o movimento da vida dos seres humanos.

Também é relevante pensar o conceito de vida para que o método vivo se torne deveras aplicável a museologia. Para melhor desenvolver o conceito de vida podemos pensar em Michel Foucault na obra *As Palavras e as Coisas* (2007), especificamente no capítulo V onde Foucault disserta sobre o desenvolvimento da biologia. E que, com o desenvolvimento dela foi possível a conceptualização do conceito de vida.

O conceito de vida só existiu, de fato, com o desenvolvimento da biologia, pois antes era apenas história natural. As ciências da vida se desenvolveram a partir dos séculos XVI e XVII e, sobretudo, nos séculos XVIII e XIX.

A história natural dos séculos XVI e XVII eram apenas histórias em que os seres eram descritos como habitat, fisionomia, alimentação, entre outros fatos observáveis. No

¹⁸ Transcendência, no dicionário: “Substantivo feminino. 1. Caráter do que é transcendente, superior; excelência, grandeza, superioridade. 2. Agudeza e superioridade de inteligência; perspicácia, sagacidade. 3. Grande importância. [...] Antônimo de Imanência. Etimologia: latim *transcendentia*” (MICHAELIS, 2017). Imanência, no dicionário: “Substantivo feminino. 1. Qualidade ou caráter de imanente. [...] Antônimo de transcendência. Etimologia: latim *med immanentia*” (MICHAELIS, 2017).

século XVIII os seres vivos começaram a ser classificados em estruturas a partir das distribuições naturais que se desenvolveram no século XVII. A história natural só começa a se desenvolver quando a visão, ou seja, o método observável se torna sistemático e negativo, porque não consegue transpassar em documentos a espessura dos corpos. Portanto, a história natural se desenvolve quanto fala de coisas que não são visíveis. Segundo Foucault, podemos compreender que se a biologia ainda não existia é porque o próprio conhecimento da vida não existia. No século XIX, ainda amarrado nas concepções e tentativas do século XVIII já se aproxima do desenvolvimento da biologia, por não sacrificar a consciência e a racionalidade dos seres vivos.

“Mas, por outro lado, na mesma época a vida assume sua autonomia em relação aos conceitos da classificação. Ela escapa a essa relação crítica que, no século XVIII, era constituída do saber da natureza. Escapa, e isso quer dizer duas coisas: a vida torna-se objeto de conhecimento em meio aos outros e, a essa título, está sob a alçada de toda crítica em geral; mas resiste também a essa jurisdição crítica que ela retoma por sua conta e que reporta, em seu próprio nome, a todo conhecimento possível.” (FOUCAULT, 2007, p.25)

Com o desenvolvimento da biologia e das filosofias da vida, a vida se abre para o conhecimento humano. O termo vida vem do latim *vita*, e é um conceito que possui variadas definições. Nessa abordagem consideraremos esse conceito como uma estrutura que garante o movimento e a continuidade do universo. Vida e morte garantem o caráter dinâmico da realidade do universo, no qual nós seres humanos, a natureza e o mundo fazemos parte. Dessa forma, podemos compreender o caráter de movimento e continuidade como constituinte da vida. E que, até mesmo o seu fim é provedor de uma nova vida. Para melhor compreender essa indagação podemos pensar no mobilista¹⁹ Heráclito de Éfeso, que em um de seus fragmentos diz: “Trata-se de uma única e mesma coisa: a vida e a morte, a vigília e o sono, a juventude e a velhice; pois a mudança de um leva ao outro e vice-versa” (MARCONDES, 2005, p.16).

Nesse sentido, o método vivo não pode ser comprometimento com um conceito fechado e definido de método, mas também não pode fazer parte de um contra método anarquista, pois a vida possui uma lógica, um movimento e uma continuidade. Podemos dizer

¹⁹ O mobilismo é uma concepção filosófica sobre a qual a realidade se caracteriza pelo movimento, pelo fluxo. Ver mais em: DANILO, M. (2007). *Iniciação à história da filosofia: Dos pré-socráticos a Wittgenstein*. – 11 ed. rev. e ampliada. – Rio de Janeiro, Jorge Zahar, Brasil. (p.35-36).

que o método vivo faz parte de uma compreensão falibilista²⁰ de mundo que permite uma infinita abertura para novos campos de sentido e de significado.

Toda a história do pensamento partiu de separações radicais como, por exemplo, a arte e a ética. Na modernidade a arte passou a ser compreendida como um simples espaço de contemplação afim do prazer, enquanto na antiguidade e também em parte do discurso da modernidade a arte fazia parte da constituição de um sujeito moral e autônomo. É indiscutível que a arte namora com os sentidos, enquanto o discurso moral namora com os conceitos, entretanto podemos observar que um depende do outro. Nisso consiste o cerne de constituição desse novo método, a saber, a participação do conceito com a intuição, dos sentidos com o discurso.

Nesse contexto, Immanuel Kant (1966) destaca que a meditação e o prazer são essenciais para o método filosófico. O alargamento da consciência está intrinsicamente ligado a novas descobertas, novas reflexões, novos sentimentos e a coleta de materiais que já estavam em nossas mentes, como as memórias involuntárias e as memórias voluntárias. Quando estamos em uma pesquisa científica nossa máquina cerebral busca todas as informações que podem ter relação com o assunto que estamos pesquisando. Entretanto, em momento de meditação, ou, melhor dizendo, de expansão da consciência podemos usar de nossa imaginação e pensar no assunto da pesquisa científica por outros meios e perspectivas. Portanto, a expansão da consciência vai em direção à sensibilidade, às cargas culturais, históricas, filosóficas, científicas e artísticas que temos e que vivemos na realidade.

A expansão da consciência ajuda o ser a pensar da forma que não conseguiria na forma abstrata. Explicando melhor, ao contrário do que geralmente pensamos a dispersão no lugar de nos desprender do foco ajuda-nos o manter o foco. Porque quando suscitamos nossa imaginação conseguimos refletir e dar imagens as palavras, e palavras as imagens. Quanto mais pensamentos tivermos sobre um assunto maior será o nosso foco, ao contrário de estarmos fechados nos nosso quartos ou gabinetes de estudo, distantes do mundo real o qual pesquisamos. “A imaginação é o ponto de apoio da reflexão, porque também fornece à *linguagem* os sinais ou imagens de que essa precisa para se manter mais tempo “focada” ” (SUZUKI, 2014, p. 109).

²⁰ Falibilista: é um método crítico que trabalha sobre preposição de erros e acertos. Para o falibilista o método consiste basicamente em tentativa e erro. Como por exemplo, o método proposto por Karl Popper.

A meditação filosófica é uma forma laboriosa de expansão da consciência que amplia o conhecimento e a reflexão através da razão e do entendimento. Tal meditação alia-se a contemplação artística como uma forma prazerosa de expansão da consciência que amplia o conhecimento e a reflexão através da imaginação e da fantasia. “Na meditação filosófica, como na composição de um escrito, a ampliação do conhecimento produzida pela distração voluntária é indispensável à concentração. Ouvir música, frequentar a sociedade, fumar são bem mais benéficos ao trabalho conceitual do que ensimesmar-se” (SUZUKI, 2014, p. 113). O prazer e o êxtase juntamente com a reflexão filosófica apresentam-se como fundamentais para a concentração e ampliação da consciência, e do conhecimento.

Dessa forma, pode-se começar a pesquisa científica com o exercício de representar as coisas na imaginação “quando, por assim dizer, nos tornamos internamente conscientes das palavras, o que elas significam, e prestamos atenção àquilo que se passa em nós” (SUZUKI, 2014, p. 115). Para compor um trabalho científico Kant sugere três passos: Primeiro, escrever todos os pensamentos que se passam desordenadamente pela mente. Depois começar a ordenar as ideias e fazer um plano geral. Para finalmente começar a elaborar em partes.

Apesar da ordenação arbitrária dos passos do método, Kant nos é interessante pela importância depositada na empiria, ou seja, na experiência dos seres humanos. A ciência sem a empiria, sem a experiência dos sentidos é arbitrária. Pois, para estudar e trabalhar os seres humanos buscaríamos, essencialmente, pensa-los e compreendê-los em sua subjetividade, multiplicidade, complexidade e não deixando de considerar o movimento. Mas pensa-los em sua complexidade e totalidade não significa desenvolver por fim uma ordem, um plano geral ou uma teoria do todo. É neste ponto que o método vivo se distancia do método analítico de Kant.

A dissertação que aqui se desenvolve tem como proposta e objetivo refletir sobre a experiência sensorial do corpo em exposições museológicas dentro dos princípios da Nova Museologia. A Nova Museologia, considerada uma ciência humana, tem como principal objeto de estudo o ser humano que o museu abriga, e através da experiência museológica propõe conectar o ser humano com a realidade. Com base nas propostas desenvolvidas pela Nova Museologia, sociomuseologia, museologia sensorial, museologia nómada e em estudos filosóficos, pretendemos desenvolver uma análise problematizando a experiência do corpo como um todo em exposições, assim como, o uso da substância do vinho que possa ajudar o

sujeito a expandir a sua consciência todos os sentidos humanos. Mas como, realmente, a experiência sensorial do, corpo como um todo, em exposições museológicas pode acontecer?

Uma possível forma para suscitar o corpo como um todo pode ser considerada por leves estímulos prazerosos. Em contrapartida, o estímulo proporcionado pelo prazer não é o fim desejado pela experiência completa. Enquanto experiência completa entende-se não só o que agrada os sentidos, mas sim o que esclarece o mundo e o próprio sujeito que o experiência. Podemos partir dos estímulos prazerosos para um conhecimento mais profundo do estímulo, do efeito desse estímulo e do próprio sujeito. Nisso consiste o que chamamos de estimular e suscitar o corpo como um todo.

Na esfera do estímulo, para a realização de uma experiência plena, o vinho se reapresenta nessa argumentação. O prazer participa deste método vivo como um ponto de apoio para a expansão da consciência do indivíduo e suscitação do corpo do mesmo como um todo. Portanto, é importante ressaltar desde já que o vinho é apenas um meio que pode vir a ser utilizado e não um passo necessário para a experiência museológica.

Para desenvolver melhor a ideia de que estímulos prazerosos podem ajudar a suscitar o corpo em completude podemos pensar na obra *Filosofia do Gosto: Razão Gulosa* (1999) de Michel Onfray. Esta obra possui um sentido hedonista de que o bem supremo da vida humano é o prazer. Nesse sentido, Onfray discorre sobre as experiências com o paladar e dos prazeres que sentimos com essas experiências como uma forma de razão gulosa. Entretanto, a busca por esse prazer, esse anjo hedonista como o autor se refere acontece quando menos esperamos. As memórias voluntárias e involuntárias são constantes nessas experiências. Este assunto será mais bem desenvolvido adiante, mas torna-se oportuno mencioná-lo desde já.

Outro ponto que poderia nos levar a compreensão de que a experiência prazerosa e enriquecedora e uma forma de suscitar o corpo como um todo, é que o prazer é o resultado do saciamento de um desejo. Onfray fala do desejo como um sexto sentido humano. O desejo, considerado por Onfray como sexto sentido humano “supõe o parentesco do sexo com a morte, do prazer com a dor, da penúria com a abundância, do excesso com a falta” (ONFRAY, 1999, p.89). O desejo só existe com a falta e quando saciada abre o caminho para o prazer. Entretanto, essa dualidade individual acontece também no universo. O sexto sentido está presente tanto no universo, planetas, como nos indivíduos singulares, humanos.

As máquinas desejantes, mencionadas por Onfray, são os nossos corpos que em uma filosofia hedonista são convidados a realizar os desejos e a viver os prazeres. “O hedonismo é uma obrigação entre duas partes. Ele é a filosofia do prazer que deve guiar os atos, as palavras, as práticas. Toda a satisfação pessoal só tem sentido pela e para a do outro” (ONFRAY, 1999, p. 58). A filosofia do prazer tem como princípio e condição de possibilidade a satisfação não só individual, mas a do outro, por isso as cenas gastronômicas são uma troca. Entretanto, há de se destacar uma importância secundária e de mediação não principal, nem como ponto de partida ou como ponto de chegada.

Mas, para que o corpo como um todo seja suscitado em espaços museológicos a expansão da consciência pode ajudar nesse processo e no sentir em sua completude. A expansão da consciência ajuda o ser a pensar da forma que não conseguiria na forma unicamente abstrata. Como destacamos anteriormente, ao contrário do que geralmente pensamos a dispersão no lugar de nos desprender do foco ajuda-nos o manter o foco. Estudiosos comprovam que a experiência de consciência expandida pode acontecer de variadas formas.

Como uma forma de direcionar a argumentação, pensamos em diferentes autores²¹ que sobre isso se debruçaram, dentre eles, Timothy Leary, para o qual, “Tais experiências de consciência expandida podem ocorrer de diversas formas [...]” (1963, p.8). Segundo o mesmo, além de práticas de exercícios mentais e corporais, o uso de substâncias lícitas ou ilícitas pode ajudar no processo de expansão de consciência, a fim de libertar o homem dos limites²² impostos pela ordem social. Num contexto um pouco diferente da argumentação desenvolvida por Leary, Onfray considera, embora ebriedade e embriaguez sejam consideradas como sinônimos na língua portuguesa, que essas duas palavras assumem significados diferentes²³. Isso significa que a primeira explicita um estágio causado pelo álcool que fica entre a sobriedade e a embriaguez, enquanto a segunda é um estágio de pleno caos, no qual nada se pode esclarecer e descobrir. Para Onfray, o corpo que conhece a ebriedade é encantado como um todo a favor de novas descobertas e novos sentimentos.

Mas, a experiência museológica propõe a reflexão e a conexão da realidade subjetiva com a realidade objetiva. E aqui interessa-nos abordar novamente a questão do método vivo.

²¹ Desde Immanuel Kant, passando por Sigmund Freud, pela escola de Frankfurt, os contemporâneos Jean-Paul Sartre e Maurice Merleau-Ponty, por exemplo.

²² Sobre os limites da linguagem impostos pela ordem social. Ver em: FOUCAULT, 2007, p. XVI e XVII

²³ Ver em: ONFRAY, 1999, p. 65 - 67.

A conexão dessas duas esferas de realidade dependem da compreensão de que o método vivo não precede a experiência com regras que a direcionam, mas sim a acompanha e a redefine incessantemente. Dessa forma é sustentável compreender o sujeito em sua complexidade e composição sensorial, mas não só enquanto ser humano, mas enquanto parte do mundo e constituinte do seu movimento objetivamente. O ser humano, o seu corpo, a sua natureza desejosa com sentimentos, conflitos e prazeres; o mundo com seu acontecer, com suas coisas e com a sua natureza. Toda a ciência que estuda o ser humano busca compreendê-lo em sua completude, ainda mais a museologia por propor uma experiência tão complexa e intensa dentro de espaços expositivos.

O *anjo hedonista*, esse corpo que sente em sua completude, busca o prazer, mas sabe que o tempo lhe trará momentos difíceis até tudo isso irá acabar. O hedonismo não existe sem esse fundo trágico. O corpo é fruto da totalidade e do uso dos cinco sentidos humanos. “O corpo é a matriz em que se moldam as perspectivas e as visões do mundo ele é, portanto, o lugar do mundo, o próprio mundo” (ONFRAY, 1999, p.192). Se, é no corpo onde se constituem as visões de mundo e de si mesmo, é oportuno questionar: Que corpo é esse? Que corpo é esse que a museologia busca compreender?

O corpo deste anjo hedonista possui uma hipersensibilidade e busca sempre viver de diferentes formas, diversamente. Como por exemplo, com o uso do vinho ou do champanhe. “o corpo que conhece a embriaguez ou ebriedade sabe mais que a razão sensata e racional, que se interroga sobre seus poderes, da existência de emoções superlativas vindas de Dionísio” (ONFRAY, 1999, p.192). É importante ressaltar o por que o sentido de ebriedade seria o sentido importante para tais experiências, segundo Onfray “o gozo sem consciência é apenas ruína da alma” (1999, p. 195).

Pensar em uma pesquisa científica, em um método vivo e na experiência do corpo em exposições museológicas é pensar em um corpo vivo, no corpo em sua totalidade sensorial e complexidade. A pesquisa científica é composta por variados membros, que só existem em conexão com todos os outros membros, e é claro que eles só se desenvolvem com um método. Pensando o corpo humano, ele também é feito de variadas faces, assim como a face material (corpo como organismo), a face sentimental e representacional (corpo utópico), a face relacional (corpo em constantes relações internas e externas) movidas pelo desejo. Apenas quando pensamos e sentimos o corpo em sua completude, o conhecemos em sua verdade. Dessa forma, os estudos científicos no campo da museologia implicam em conhecer aquele

que a museologia pesquisa, o ser humano em sua totalidade e complexidade, e também o próprio pesquisador. A museologia serve não só para contribuir para a vida das sociedades e comunidades, mas também, e principalmente, para a desconstrução e formação de nós mesmos.

Capítulo II. O corpo

“Tão abstrata é a ideia do teu ser
Que me vem de te olhar, que, ao entreter
Os meus olhos nos teus, perco-os de vista,
E nada fica em meu olhar, e dista
Teu corpo do meu ver tão longemente,
E a ideia do teu ser fica tão rente
Ao meu pensar olhar-te, e ao saber-me
Sabendo que tu és, que, só por ter-me
Consciente de ti, nem a mim sinto.
E assim, neste ignorar-me a ver te, minto
A ilusão da sensação, e sonho,
Não te vendo, nem vendo, nem sabendo
Que te vejo, ou sequer que sou, risonho
Do interior crepúsculo tristonho
Em que sinto que sonho o que me sinto sendo.”

Fernando Pessoa, 1911

II.1. Que corpo?

A esta investigação que busca estudar como receber e suscitar o sujeito humano como um todo em exposições museológicas cabe a investigação a respeito de: Que corpo é esse que nós museólogos buscamos compreender? Tal questão é aqui indispensável para a continuidade da pesquisa. Como sabemos, a museologia é uma ciência humana que estuda o ser humano, por isso é de suma importância pensa-lo em sua completude, o que significa pensa-lo em suas múltiplas camadas de singularidades, pluralidades, relações e na sua própria composição.

Partindo disso o estudo sobre o corpo que propomos não parte da fisiologia, mas sim da compreensão do próprio corpo como um meio físico. O qual ao experienciar o mundo expande ao infinito a consciência e a imaginação a favor de um conhecimento aprofundado sobre si e sobre o mundo. Por isso partimos das experiências sensoriais vivenciadas através do corpo. Nesse contexto, entenderemos o corpo como um organismo que possui auto-organização interna e que se relaciona externamente com o que está em sua volta. Este mesmo corpo é possuidor de uma imagem sobre si que não condiz com a realidade de seu organismo, em outras palavras, o corpo é constituído por uma alma utópica. A partir desta alma nos representamos socialmente através de nossos corpos, inclusive em formas de relações tanto humanas quanto na forma em que experimentamos o mundo. Estas relações, inclusive dos

organismos internos, acontecem através do desejo de saciar uma falta, e quando atingida o corpo se reencontra e abre caminho para o gozo²⁴.

O corpo humano, o universo, as galáxias, as estrelas e os demais seres vivos que o habitam o mundo, incluindo o vinho, são elementos compostos que vivem tanto em relação com seus elementos internos quanto com os demais elementos externos que compõem o universo como um todo. Os sistemas complexos sejam eles biológicos, cosmológicos e até tecnológicos possuem auto-organização, a diferença entre eles é que o vinho é feito pelos homens. Dessa forma, a vida e os organismos vivos não são atributos que dependem da inteligência humana.

O cosmos é organizado em relação com todos os corpos que lá existem. Segundo Lee Smolin (2004) o espaço e o tempo possuem entidades abstratas que escondem estruturas complexas, as quais buscamos entender para compreender o cosmos como um todo, assim como nós mesmos. Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716) faz uma argumentação pertinente e uma das mais importantes na história por filosofar a natureza:

“These gentlemen maintain, then, that space is a real absolute being; but this leads them into great difficulties.

... As for me, I have more than once stated that I held space to be something purely relative... space being on order of coexistences...” (LEIBNIZ in SMOLIN, 1997, p.224)²⁵

Portanto, a criatividade cósmica existe independentemente dos seres humanos. O vinho projetado pelo ser humano nesse mundo, pode ser entendido como um mundo gerador de sensações artificiais que possui a sua própria organização e o seu próprio movimento. Estes mecanismos são como uma célula ou ainda, como uma galáxia organizada em relação a todos os corpos que existem. Ao observar esses mecanismos homem tenta aplica-los na tecnologia da produção de vinho e para a própria experiência que o vinho permite-nos realizar. Podemos pensar, então, no vinho não só como um mundo independente, mas também, e principalmente,

²⁴ A esse respeito não podemos deixar de citar o inigualável mentor da psicanálise, Sigmund Freud. Para ele, em especial no capítulo 7 de uma das suas principais obras, *A interpretação dos Sonhos* (2012). O âmagos de nosso ser consiste em impulsos e desejos que permaneceram recalçados (incompreendidos). No desenvolvimento de tal tese, Freud destaca a sua teoria do Recalque, na qual introduz o *princípio de prazer*. Nesse contexto, o sujeito sempre desenvolve uma fuga de tudo aquilo que lhe causa desprazer na busca pelo gozo. Ver mais em: FREUD, S. (2012). *A interpretação dos sonhos*. Volume I – tradução de Renato Zwick. Porto Alegre, RS: L&PM, Brasil. Capítulo VII Sobre a psicologia dos processos oníricos (p.535). C. Sobre a realização de desejo (p.561) e F: Os processos primário e secundário – O recalçamento (p.616).

²⁵ “Esses senhores sustentam, então, que o espaço é um ser real absoluto; Mas isso os leva a grandes dificuldades.

... Quanto a mim, mais de uma vez indicado que eu tinha espaço para ser algo puramente relativo ... o espaço esta em ordem de coexistências ...” Tradução da autora.

como um sistema complexo que possui mecanismos de autopreservação e organização. Tais mecanismos articulados pelo homem, mas que foram criados em sua origem na própria composição do cosmos.

Desta forma, um sistema não é entendido como um fato, mas como um universo relacional provido de uma auto-organização independente da inteligência humana. A inteligência humana investiga e experimenta esses processos a favor do seu autoconhecimento, como a investigação sobre o seu próprio corpo e suas relações. Todo sistema é um sistema de criação e recriação assim como nós somos formamos um próprio sistema, e um próprio universo. Erwin Schrödinger, já em 1956 em sua obra *O Que é Vida? O aspecto físico da célula viva seguido de Mente e matéria e Fragmentos autobiográficos*, observada que: “[...] nós, cujo o ser total esta completamente baseado em maravilhoso inter-relacionamento desse tipo, possuamos, além disso, o poder de adquirir considerável conhecimento acerca do assunto” (SCHRÖDINGER, 1997, p. 42).

O que estamos buscando aqui é a compreensão de um todo independentemente, em princípio, da vida humana. Entende-se assim por vida: *uma estrutura que garante o movimento e a continuidade do universo*, e que possui duas principais características: a ordem e o movimento. A ordem só existe com o movimento, e vice e versa. Em uma experiência museológica, que propomos a conexão da realidade subjetiva com a realidade objetiva é justamente encontrar a realidade destes mecanismos complexos como um todo em que a vida humana não é a única possuidora de auto-organização, preservação e relações. Essa consideração é, na verdade, uma análise estética e museológica em que através da experiência museológica o indivíduo pode compreender a conexão entre os seus sentimentos e visões de mundo, com a ordem e o movimento da vida e do próprio universo. Mas, para se chegar a esta conexão aquele que fez com que sentíssemos e víssemos o mundo como sentimos e como vimos até agora precisa ser acionado a favor destas novas descobertas e novos sentimentos.

O corpo humano enquanto um conjunto de organismos vivos que garante sua existência através das relações internas e externas, possui ainda outras relações que podem ser analisadas antes de investigarmos como a experiência sensorial do corpo pode se suceder em espaços museológicos. Como por exemplo, as relações das faces sentimentais, representacionais e desejosas constituintes da subjetividade, a qual foi construída individual e coletivamente, do corpo.

O corpo, portanto, também pode ser entendido como um lugar absoluto. Este lugar, tomado como absoluto, onde nossa consciência se corporiza é confrontado, ou, confronta a utopia da alma. A alma utópica sente seu corpo invencível, eterno, viril, belo, jovem, saudável, visível quando quer e invisível quando não quer, não é sofredor do tempo e da morte. Este centro onde a alma se vê como o próprio mundo preso pela matéria corporal se perde em determinadas relações. O corpo é o grande inventor de sua alma utópica, toda essa idealização que foge o corpo nasceu de um ponto de referência que antes o próprio corpo lhe deu.

Segundo Foucault no livro *O corpo utópico: As heteretopias* (2013), a alma utópica no corpo “[...] se aloja, certamente, mas sabe bem dele escapar: escapa para ver as coisas através das janelas dos meus olhos, escapa para sonhar quando durmo, para sobreviver quando morro” (FOUCAULT, 2013, p. 9). O corpo é o ator principal desta utopia da alma que se cala apenas diante do espelho, do cadáver e do amor. A alma, por si, toma conta deste corpo marcado pelo tempo e o restitui como um corpo “deslumbrante e perpétuo” (FOUCAULT, 2013, p.9).

Entende-se a utopia como um desejo, como um lugar ou estado que de fato não existe. A utopia do corpo é o mundo, e os mundos que criamos através de nossos desejos. O invisível, o fantástico, as vestimentas, as tatuagens, a invencibilidade, a eternidade; e o que há por traz disto tudo? Em primeiro momento podemos responder que há o corpo como matéria, a carne, os ossos, as veias, os órgãos, este é o contato do corpo com o mundo utópico. Nas palavras de Foucault “[...] no limite, é o próprio corpo que retorna seu poder utópico contra si e faz entrar todo o espaço do religioso e do sagrado, todo o espaço do outro mundo, todo o espaço do contramundo, no interior mesmo do espaço que lhe é reservado” (2013, p.14).

O corpo ao encontrar a utopia, ao defrontar-se com ela, a abandona. Quando o corpo utópico se vê no espelho, ele se da conta de que esta matéria viva está sujeita ao movimento do tempo. Da mesma forma, quando este mesmo corpo se defronta com um cadáver, ele perde a invencibilidade, a eternidade, pois enxerga o corpo como matéria viva sujeita a morte. Porém, quando distantes essas imagens ainda podem ser inacessíveis. Só uma utopia pode confrontar e encerrar uma utopia, como o amor. Assim como quando este corpo utópico faz amor, quando sente outro corpo sobre o seu corpo, como se este fosse ele mesmo, ele sente como matéria sensível, como matéria viva. Todas as partes visíveis e invisíveis do corpo são acionadas e trazidas para aquele momento e para aquele lugar, para o seu próprio corpo.

“Seria talvez necessário dizer também que fazer o amor é sentir o corpo refluir sobre si, é existir, enfim, fora de toda utopia, com toda a densidade, entre as mãos do outro. Sob os dedos do outro que nos percorrem, todas as partes invisíveis de nosso corpo põem-se a existir, contra os lábios do outro os nossos se tornam sensíveis, diante de *seus* olhos semicerrados, nosso rosto adquire uma certeza, existe um olhar enfim, para ver nossas pálpebras fechadas. O amor, também ele, como o espelho e como a morte, sereniza a utopia de nosso corpo, silencia-a, acalma-a, fecha-a como-se numa caixa, tranca-a e a sela. É por isso que ele é um parente tão próximo da ilusão do espelho e da ameaça da morte; e se, apesar dessas duas figuras perigosas que o cercam, amamos tanto fazer amor, é porque no amor o corpo está *aqui*.” (FOUCAULT, 2013, p. 16)

As relações físicas compõem o corpo, assim como as representações sociais. A esta face ‘social’ do corpo também se vê como uma utopia, mas uma utopia social e não individual. Por exemplo, as esculturas que representam corpos nus são sempre jovens, viris, fortes e plenas de sentimentos. O ideal da forma física do corpo é uma forma jovem e sem imperfeições²⁶. Entretanto, o que há de perfeito no corpo a não ser a auto-organização de nossos organismos e das relações sensoriais que o nosso corpo nos possibilita viver?

O ideário social do corpo encontra-se também nas formas como devemos nos relacionar, como devemos experienciar o mundo e como somos julgados. Podemos considerar que esta é uma força invisível presente na formação e afirmação de nossas culturas, patrimônios, políticas e interfere na forma com que experienciamos o mundo. Mas também uma força visível, pois o nosso corpo é o espaço onde reafirmamos nossas identidades. Como, por exemplo, na forma como nos vestimos, nas marcas da nossa pele, nas maquiagens e nas outras formas que nos representam e identificam. O que fazemos com nosso corpo é uma linguagem que nos coloca em um outro espaço, que nos comunica com um outro universo.

“Máscara, signo tatuado, pintura, depositam no corpo toda uma linguagem: toda uma linguagem enigmática, toda uma linguagem cifrada, secreta, sagrada, que evoca para este mesmo corpo a violência do deus, a potência surda do sagrado ou a vivacidade do desejo. A máscara, a tatuagem, a pintura instalam o corpo em outro espaço, fazem-no entrar em um lugar que não tem lugar diretamente no mundo, fazem desse corpo um fragmento de um espaço imaginário, que se comunicará com o universo das divindades ou com o universo do outro.” (FOUCAULT, 2013, p.12)

Este universo outro que as representações alimentam na alma utópica é fundamental para pensar a concepção do corpo nas políticas sociais, pois é justamente onde se encontram o

²⁶ Sobre a mudança do ideal de beleza na história da filosofia: A estátua de mármore Laocoonte, segundo o historiador e crítico da arte Winckelmann em *História da arte e da antiguidade* (1764), expressa a grandeza da tranquilidade na harmonia transcendente no grito silencioso do pai que tenta salvar seus filhos. Nisso consiste o ideal clássico de beleza, entretanto, precisamos notar que esse ideal foi adquirindo mudanças no decorrer da história da filosofia. A interpretação de Lessing, por exemplo, renovador da crítica de arte e na luta pela instalação de um teatro verdadeiramente alemão, mostra que a grandiosidade não está na tranquilidade que emudece o grito, mas sim, no *pathos*. No caminho oposto ao classicismo, que acredita que o ideal de beleza deve ser digno de uma contemplação tranquila, Lessing usa de exemplos como o *Filoctetes* de Sófocles para mostrar a impossibilidade de tal entendimento. Ver mais em: LESSING. (2011). *Laocoonte ou sobre as fronteiras da Pintura e da Poesia*. Introdução, tradução e notas Márcio Selligmann-Silva. São Paulo, Iluminuras, Brasil.

direito de justiça, de liberdade, da atuação do sujeito na sociedade e nas suas relações e das experiências para com a sociedade.

“Mas o corpo também está diretamente mergulhado num campo político; as relações de poder têm alcance imediato sobre ele; elas o investem, o marcam, o dirigem, o suplicam, sujeitam-no a trabalhos, obrigam-no a cerimônias, exigem-lhe sinais. [...] é, numa boa proporção, como forma de produção que o corpo é investido por relações de poder e de dominação; mas em compensação sua constituição como força de trabalho só é possível se ele está preso num sistema de sujeição (onde a necessidade é também um instrumento político cuidadosamente organizado, calculado e utilizado); o corpo só se torna força útil se é ao mesmo tempo corpo produtivo e corpo submisso.” (FOUCAULT, 1999, p. 29)

A submissão do corpo em um julgamento político, fruto da produção da coletividade, encontra-se também em nossas subjetividades, em nossos desejos, nas formas como agimos, nas formas como nos movimentamos, nos vestimos, e etc²⁷. A questão destas representações consiste em compreender que somos envolvidos pela ordem social e política do contexto em que nascemos. Essa face do corpo como um produto cultural é muito difícil e impossível de se dissolver totalmente. Por outro lado, o convite a uma desobediência das ordens sociais em forma de expressão de desejo, é também uma possibilidade que se abre para o corpo que quer reencontrar a si mesmo. Ou seja, o corpo humano que busca sentir com seus próprios sentimentos e pensar com suas próprias ideias. Como nota Onfray:

“Isto é, decidir pôr-nos à espreita, afiar nossas capacidades de sentir, praticar um narcisismo flamejante que permita à consciência agir sobre um material capturado e captado pelo trabalho do retorno para si: uma percepção, uma sensação, uma emoção; ouvir os sentidos é preâmbulo maior e indispensável para criar possíveis ocasiões de prazer.” (ONFRAY, 1999, pp. 194, 195)

O corpo reaviva partes adormecidas e esquecidas no exercício de abertura desse mesmo por meio da expressão de um desejo. A fuga, ou também a compreensão do ser que realmente se é, leva consigo um fundo trágico, a saber, a compreensão do ser influenciável e manipulador que somos. O prazer dessa experiência encontra-se, então, na conexão do eu com o outro agora percebido via sensações e expansão de reflexão.

“[...]
Te asalté a mi, me asalta
a ti, este frío de cuchillo
cuando te cambiaría por los otros,
cuando tu insuficiencia se desangra
dentro de ti como una vena abierta
y quieres construirte una vez más
con aquello que quieres y no eres”

²⁷ Aqui poderíamos levantar um assunto muito discutido nas últimas décadas sobre gênero e sexualidade, ponto o qual deveria ser de interesse singular, mas é considerado como um domínio representacional público. Não entraremos nestas discussões, mas não poderíamos deixar de cita-las.

(NERUDA, 2008 , p. 16)²⁸

Este “outro” que Pablo Neruda se refere, não seria o desejo de regressar, de ser aquele que não somos mais? O convite à desobediência pode nos fazer sentir como se sente uma criança, pois o afastamento e abandono às regras e a forma como percebem a realidade provoca espanto, curiosidade e deslumbramento. Assim como uma criança que experiência o mundo pela primeira vez. Entretanto, este desejo de afastamento das regras sociais a favor do reencontro com sua essência sempre foi alvo de repressão pela política. A ordem social é criada diariamente para que os sujeitos não questionem as forças políticas. “As forças individuais desperdiçadas sempre são suspeitas para aqueles que comungam na legitimidade única das forças sociais” (ONFRAY, 1999, p. 73).

Bem como Platão exclui a arte da *cidade de palavras*²⁹ que propõe em *A República* (1991). Pois, a experiência estética é, para a política, perigosa. As experiências estéticas promovem ao sujeito um conhecimento aprofundado sobre si e sobre o mundo. Instigam a reflexão e o questionamento sobre si, sobre as regras sociais, sobre o mundo e sobre o universo. Em uma museologia social é justamente o pensar diferente, o abrir os olhos e abrir-se para si e para o mundo que devemos levar em consideração.

“Era a este ponto que eu queria chegar, quando dizia que a pintura, e, de um modo geral, a arte de imitar, executa as suas obras longe da verdade, e, além disso, convive com a parte de nós mesmos avessa ao bom-senso, sem ter em vista, mista companhia e amizade, nada que seja são ou verdadeiro.” (PLATÃO, 1991, p. 465, 466)

Segundo Platão, nosso bom-senso é guiado pela razão, e ao provarmos de uma experiência estética perdemos este senso. A arte, é entendida por ele como auto-suficiente, sendo assim, ela desvirtua o sujeito que perde sua capacidade de julgar por si mesmo o que experimentou, moldando suas atitudes, desejos, crenças e emoções. Portanto, Platão reconhece a arte como perigosa por conhecer dela muito bem. O prazer estético disputa com a razão a favor de uma nova reflexão e de um novo conhecimento. A arte, nessa linha, se auto justifica e aparece como arruinadora do intelecto, assim é excluída da *cidade de palavras*.

²⁸ “Assaltei-te a mim, assalta-me
a ti, este frio punhal
quando te mudaria pelos outros,
quando tua insuficiência se dessangra
dentro de ti como uma veia aberta
e queres construir-te mais uma vez
com aquilo que queres e não és” (NERUDA, 2008, p. 17). Tradução de Geraldo Galvão Ferraz.

²⁹ Cidade de Palavras é o termo utilizado por Fernando Muniz em *Platão contra a arte* (2010) ao se referir à cidade hipotética desenvolvida por Platão em *A República* (1991).

Entretanto, não compreenderemos a arte como distante da verdade e como arruinadora do intelecto, estas concepções podem ser pejorativas para uma experiência tão grandiosa.

Voltemos à discussão sobre as faces do corpo. A concepção política e social do corpo interfere em nossas próprias representações, na justiça para com o corpo e a forma como experienciamos o mundo com os nossos sentidos. A este ponto coube citar as analogias da concepção da experiência estética excluída da cidade hipotética de Platão, pois como vimos a reflexão intensa e complexa sobre si e sobre a relação com o mundo social e objetivo é perigosa. Assim como as representações em esculturas corporais, em representações de vestimentas e tatuagens e nas punições e vigias que nossos corpos sofrem por nossos ajuizamentos, inconscientes, sobre ele. Nosso corpo está repleto de representações e significações as quais não tivemos a liberdade em escolher e muitas vezes não temos a liberdade em questionar. Dessa forma, compreender a face representacional do corpo é compreender uma parte constituinte do mesmo.

Há um ponto em comum entre todas estas faces corporais que justifica, não só a concepção do corpo, mas o motivo de suas relações e interações consigo e com o mundo. Este ponto referido é o desejo, o qual considerado como vontade em forma de condição humana. Assim, o desejo é um combustível para a construção das culturas, das cidades, dos países, das individualidades, e, portanto, dos organismos internos e externos. O desejo é considerado por Onfray e por Brillat-Savarin, como o sexto sentido humano e que também está presente em todos os organismos vivos. O que diferencia nos seres humanos é a potência de vontade e de desenvolvimento voluntário. Consideremos, então, o desejo como mais uma das faces do corpo humano o qual, quando saciado abre caminho para o prazer.

O desejo, segundo estes autores, está presente em todos os organismos vivos e é através dele que o ser humano se explicita como um ser animal. Este sentido pode ser interpretado, em algumas de suas implicações, como uma parte maldita da humanidade. Pois, o nosso principal atributo humano é a diferenciação dos demais animais, e este sentido nos demonstra que também somos animais, entretanto, possuidores de um alto nível de inteligência, consciência e imaginação.

Para Brillat-Savarin (1755-1826) o sentido genésico considerado o desejo, nas palavras de Onfray “convida a colocar em evidência a eterna relação que associa, para o melhor e para o pior, qualquer desejo real a um possível prazer” (1999, p. 89). Este sentido

estaria ligado ao hedonismo em que toda a falta desencadeia um desejo que é o princípio para o gozo.

Este corpo desejoso, que busca constantemente o prazer, sente em sua totalidade e sabe, exatamente pelos momentos de prazer, dos tormentos da vida e das dificuldades que o tempo pode trazer para o corpo. A esta questão cabe lembrar o corpo utópico em relação amorosa, que, através deste momento prazeroso o corpo confronta a sua utopia e reencontra o seu corpo matéria viva sujeita ao movimento do tempo. Esta face desejosa do corpo é, na verdade, a união da matéria, da utopia e das representações.

Como um convite ao desprendimento e a desobediência, o corpo através do desejo de gozo convidado a saciar os desejos negligenciados. O convite à desobediência, a duvidar das categorias e regras sociais, a desestabilizar a percepção, a fim de um novo olhar. A apercepção é um estágio onde a consciência se expande e consegue refletir sobre as percepções confusas que nossos sentidos captam.

“Meu corpo está, de fato, *sempre* em outro lugar, ligado a todos os outros lugares do mundo e, na verdade, está em outro lugar que não o mundo. Pois, é em torno dele que as coisas estão dispostas, é em relação a ele – e em relação como em relação a um soberano - que há um acima, um abaixo, uma direita, uma esquerda, um diante, um atrás, um próximo e um longínquo. O corpo é o ponto zero do mundo, lá onde os caminhos e os espaços se cruzam, o corpo está em parte alguma: ele está no coração do mundo, este pequeno fulcro utópico, a partir do qual eu sonho, falo, avanço, imagino, percebo as coisas em seu lugar, e também as nego pelo poder indefinido das utopias que imagino. Meu corpo é como a Cidade do Sol, não tem lugar, mas é de lá que saem todos os lugares possíveis, reais ou utópicos.” (FOUCAULT, 2013, p.14)

O corpo é possuidor destas diversas faces que se corporizam na matéria viva que habitamos. É esse organismo vivo, que une a matéria absoluta com a utopia, o desejo com as sensações físicas e mentais. Organismo esse composto por múltiplas camadas de singularidades, pluralidades, dualidades, encontra-se em constante movimento de decomposição, fermentação e formação. Partimos da ideia de que é necessário a compreensão dessa movimentação para a proposta de uma experiência completa do corpo em exposições museológicas.

“O que é o meu Amor? senão o meu desejo iluminado
O meu infinito desejo de ser o que sou acima de mim mesmo
O meu eterno partir da minha vontade enorme de ficar
Peregrino, peregrino de um instante, peregrino de todos os instantes?”

Vinícius de Moraes, 1938

II.II. Como suscitar o corpo como um todo em espaços museológicos?

Pode-se observar que as exposições suscitam naturalmente os sentidos humanos, entretanto os estímulos decorrem separadamente e não na totalidade do corpo. A experiência museológica proposta pela nova museologia pretende conectar o sujeito, sua realidade subjetiva (mundo), com a realidade objetiva (mundo). Apresentam-se assim algumas questões: Como a museologia consegue propor tal experiência? Se, o conhecimento parte das experiências corporais, não seria o caso de suscitarmos os sentidos para acionar o corpo e expandir a consciência em uma reflexão tão complexa? Como isso poderia acontecer? O sujeito precisaria de alguma ajuda para expandir a sua consciência e suscitar o seu corpo como um todo?

A museologia sensorial que vem se desenvolvendo nas últimas décadas pesquisa novas formas para a experiência sensorial dentro de espaços museológicos. Nestes estudos e também nas práticas que se sucederam a partir destes estudos, se propõe o uso dos sentidos, em sua maioria, separadamente. Mas, em nosso dia a dia nossos sentidos são acionados como um todo, mesmo aqueles sentidos que parecem não ser o foco de nossas atenções conseguem captar o que se passa do lado de fora. Em experiências museológicas, em grande parte, concentramos um sentido para uma determinada realidade e suprimimos os demais. Assim como acontece ao assistir uma peça de teatro, onde a visão é o sentido mais importante.

““But within the chosen sector we are alert to the intrinsic qualities of the sense-impressions imparted rather than to their practical implications and we are alert to the patterned constructs formed by the relations in which these intrinsic qualities stand to each other. This is perception for its own sake, and represents the kernel of truth in the tradition formula “desinterested interested” (Osborne, 1984: 32; see further Eilkins, 2000:xi).

It should be noted that the aesthetic sensibility of which Osborne speaks is not only something that is cultivated by the viewer from within, it is also instilled in the viewer from without.” (HOWES, 2014 , p.287)³⁰

³⁰ “Mas dentro do sector selecionado estamos alerta para as qualidades intrínsecas das impressões sensoriais concedidas em vez de suas implicações práticas, e estamos alerta para a construção da estampa formada pelas relações em que essas qualidades intrínsecas suportam um ao outro. Isso é percepção para o seu próprio bem, e representa o núcleo de verdade na tradicional fórmula “desinteressado interessado” (Osborne, 1984:32; ver mais em Eilkins, 2000:xi).

Deve notar-se que a sensibilidade estética que Osborne fala não é apenas algo que é cultivado pelo espectador a partir de dentro, também está instalada a partir do de fora.” Tradução minha.

Com esta consideração do antropólogo David Howes é possível perceber que nossas experiências sensoriais no dia a dia acontecem não apenas pelo foco que pensamos estar unicamente concentrados, mas também pelas percepções que captamos fora deste foco. É importante considerarmos nossas experiências cotidianas, pois é a partir delas que compomos a sociedade, a comunidade, e, sobretudo, as representações singulares.

Uma das características da sociomuseologia consiste no comprometimento em buscar compreender os seres humanos em sua complexidade. Portanto, é a partir deste comprometimento que o estudo sociomuseológico começa a ganhar força e espaço para se desenvolver também na prática.

“Sociomuseology most vividly meets sensory theory in the expression of synaesthesia, described as the complex processes of making meaning through intersensory experiences that create connections between our sensory selves, Other and the world. Where museology in its tradition or modernista application was defined by the hegemony of the visual, sociomuseology could be argued to embrace a synaesthetic approach in that it sensitively draws on “senses” its existence from the sócio-political and economic conditions of communities.” (VOGTS, 2017, p.69)³¹

Uma das nascentes dessa corrente é a museológica nômada³² que instiga o corpo a olhar e perceber o real de variadas formas. O termo nômada já diz respeito que está em movimento, portanto, a museologia nômada não para de ideias e conceitos pré estabelecidos, e sim, do olhar da experiência.

Com estas aberturas no campo da museologia torna-se possível tanto questionar as práticas museológicas existentes que são ainda reflexos dos museus tradicionais que reprimem os sentidos, quanto propor novas formas para a prática museológica e novas investigações acadêmicas, através do científico museológico denominado método vivo. Assim, o pesquisador em um método vivo parte da compreensão do sujeito em sua complexidade e movimento. Por meio dessa metodologia voltemos a pensar no organismo vivo que é composto diariamente por experiências sensoriais.

Relembremos o primeiro ponto deste capítulo, *entenderemos o corpo como um organismo que possui auto-organização interna e que se relaciona externamente com o que*

³¹ “Mais vividamente a sociomuseologia encontra a teoria sensorial na expressão de synaesthesia, descritos como os processos complexos de fazer sentido através das experiências intersensoriais que criam conexões entre nossos eus sensoriais, o Outro e o mundo. Onde a museologia na sua tradição ou aplicação modernista foi definida pela hegemonia do visual, a sociomuseologia poderia ser argumentada para abraçar uma abordagem sinestésica que sensivelmente desenha os “sentidos” em sua existência a partir da sócio-política e condições econômicas das comunidades.” Tradução da autora.

³² Sobre a museologia nômada ver mais em: PIRES, LEITE, 2016, p.54.

está em sua volta. Esse copo possui desejos e também uma alma utópica na qual ele é sempre invencível e seguro de si. A partir dos desejos (levando em consideração o prazer e o hedonismo), ou seja, das relações, o corpo abandona a utopia e se reconhece. Mas, para compreender melhor esses desejos pensemos agora sobre a falta. O ser humano, assim como todos os seres vivos e corpos celestes, se movem e se relacionam devido a faltas e desejos. Por exemplo, comemos, pois nosso corpo sente falta de energia e precisamos repô-las. No caso das estrelas, elas se modificam devido à falta de espaço. Ou seja, todo o movimento acontece devido a alguma necessidade que pode se manifestar em forma vontade, em forma de desejo. Nesse contexto, a busca pelo prazer e pela vontade em experienciar o mundo com seu próprio corpo pode ser entendida pela falta de liberdade sensorial que espaços destinados à experiência reprimem.

Portanto, o corpo, em si, é um lugar absoluto – o contrário de uma utopia; mas, confronta, ou, é confrontado pela utopia da alma. Quando confrontado, confronta também as suas representações, os sentimentos individuais e coletivos de suas concepções e relações, de sua sociedade, cultura, patrimônio, nação, comunidade. Este confronto pode acontecer através do desejo de experienciar novamente o mundo fora das regras sociais, com o espanto e o deslumbramento dos olhos de uma criança; porém com mais maturidade para a reflexão da sociedade em si, de nós mesmos e do mundo. A este desejo compreendemos como uma forma de, na verdade, pensar e refletir com suas próprias ideias, em sua própria essência. Por isso, podemos pensar que o corpo pode “acalmar” e compreender a utopia de sua alma através, também, da experiência museológica em que o seu corpo como um todo pode ser acionado e instigado à conexão com a realidade.

Ao mesmo tempo, o corpo possui lugares mais obstinados que a utopia da alma, mais profundos, como a nossa consciência. Através de sensações corporais a mente é acionada a favor de um reencontro consigo e com o mundo que a cerca. Essa operação acontece através das terminações nervosas que acionadas instigam nossa consciência.

“Consiste num tipo especial de mecanismo, pelo qual o indivíduo reage a situações alternativas, alternando seu comportamento de acordo com elas, um mecanismo para adaptação a um meio circundante em transformação. É o mais elaborado e o mais engenhoso entre todos esses mecanismos, e sempre que aparecer conquista rapidamente um papel dominante.” (SCHRÖDINGER, 1997, p. 108)

O conhecimento parte das sensações que vivenciamos ao longo de nossas vidas. A nossa consciência é uma parte de nosso corpo, que pode ser considerada como um lugar e um não lugar, pois localiza-se em nosso corpo, mas é um lugar infinito que pode nos levar a

diversos outros lugares, épocas e tempos. A consciência é um organismo complexo, material, organizado, vivo, em movimento e possuidor de terminações nervosas que através de relações e experiências sensoriais se expande a favor de novas reflexões e sensações.

Este organismo auto-organizado é materializado em um corpo pleno de sentidos que tornam nossas experiências, até certo ponto, ilimitadas. A auto-organização é entendida como a ordem da vida acionada por formas de relação e de desejo. E, com isso o aspecto fundamental da ordem é o movimento.

As práticas museológicas parecem, muitas vezes, esquecer da complexidade do ser relacional e desejoso, por privilegiarem um, ou dois sentidos e suprimirem os demais. Sobre esse assunto, podemos pensar a respeito do sentido privilegiado em experiências estéticas e como a interatividade dos demais sentidos podem contribuir para essas experiências.

“A visão é o sentido mais explorado nas exposições e este fato contribuiu para a formação de uma barreira de comunicação com o visitante que impede a interatividade, uma das principais demandas das pessoas em relação aos museus. É possível observar as pessoas visitando as exposições sem se envolverem com o conteúdo apresentado, como consumidores em frente à vitrine de uma loja, tudo o que vêem parece igual e distante de sua realidade” (SARRAF, 2009, p. 28)

A interatividade contribui para a atenção que a exposição chama, pois muitas vezes os museus, no lugar de convidar os sujeitos para a experiência, os excluem com correntes e placas sinalizando para não tocarem, para manterem silêncio, entre outras privações. Com a interatividade, os sujeitos acabam se permitindo a experiência plena e, muitas vezes vivem o que está sendo exposto na forma de realidade expandida.

O grande interesse do homem ocidental tem sido a visão, o ato de ver é sempre uma certeza sensível da qual o conhecimento parte. As artes visuais desfrutam da cultural Ocidental que é também caudatária de uma longa tradição filosófico-platônica. Desde Platão, com seu mundo luminoso das Ideias eternas³³; passando por Immanuel Kant e a metáfora do Iluminismo³⁴; a visão foi sempre privilegiada, o auge de sua representação foi no Renascimento Italiano encontrado até mesmo nos escritos teóricos de Leonardo da Vinci ao defender a supremacia da visão e da pintura como arte.

³³ Sobre a teoria luminosa das Ideias eternas, ver mais em: PLATÃO. (1991). *A República*. São Paulo: Nova Cultura- Os pensadores, Brasil.

³⁴ Ver mais em: KANT, I. (2010). *Crítica da Faculdade do Juízo*. Tradução de Valério Rohden e Antônio Marques. – 2 ed. – Rio de Janeiro. Forense Universitária, Brasil.

Assim como nós a arte não se restringe a um único sentido. Isso repercute até mesmo em nosso juízo sobre as artes. Por exemplo, a visão nos permite ver bem na presença de luz e mal sem ela. Já o sentido auditivo nos permite escutar com ou sem a presença da luz. A audição tem sentido visceral, já a visão é, portanto, um sentido predominantemente diurno. Assim como Arthur Schopenhauer³⁵ diz ser a música a mais bela das artes, tanto que ela estaria distante de todas as outras.

O que é interessante pensar é que esses meios tecnológicos permitem-nos fazer sentir, mesmo que em sonho, que fazemos parte dessas histórias e desse universo. Dessa forma a experiência do corpo ainda se complementa, pois tomamos conhecimento e nos conectamos com todos os mundos que existem e os que ainda criamos. Um contato com uma outra realidade, um outro mundo criado por nós mesmos

O nosso corpo é uma composição sensível que nos permite, através dessa composição, compreender o mundo e a nós mesmos. Entretanto, esta forma sensível de perceber o mundo pode ser, em primeiro momento, confusa. Onfray designa este fenômeno como micropercepções. “O âmago do homem está permanentemente animado por pequenas percepções que o atormentam e o instalam na inquietude” (ONFRAY, 1999, p.69). Estas micropercepções possuem intensidades, mas a reflexão e a auto-reflexão só são possíveis em forma de apercepção. Isto porque, os sujeitos nem sempre estão em um estágio de consciência luminosa que passa de percepções confusas para a apercepção. E é neste sentido que a substância do vinho pode ajudar a esclarecer estas percepções confusas, por alterar o estado de consciência expandindo-a.

Portanto, o nosso corpo existe em relação interna, externa, física e mental, e apreende reflexões a partir de experiências sensoriais, e não a partir da repressão de seus sentidos. É claro, que a preocupação dos museus é legítima em proteger o seu acervo e suas coleções ao perigo de danos em possibilitar manuseio, por exemplo. Porém, como pretendemos que o conhecimento disponibilizado no museu seja absorvido e abra possibilidades para a reflexão do sujeito?

O processo de conhecimento está ligado a experiências, a desejos, a sentimentos e a desobediência. Como podemos relembrar o que foi colocado no capítulo I sobre o processo das fases de uma pesquisa acadêmica, em que sair do foco não direciona a perda da

³⁵ Sobre isso ver mais em: SCHOPENHAUER, A. (2003). *Metafísica do belo*. Tradução, apresentação e notas de Jair Barbosa – São Paulo: ED. UNESP, Brasil.

concentração³⁶. Pelo contrário, o convite a desobediência pode ser compreendido como um convite ao encontro de si mesmo e do mundo social e vivo que habitamos. Como ressaltou Schrödinger sobre a consciência, ela “[...] está associada aquelas de suas funções que se adaptam em um ambiente em transformações por meio daquilo que denominamos experiência” (1997, p. 112).

A sensorialidade dos sujeitos compõe as relações internas e externas fazendo parte de sua característica. Para uma experiência sensorial do corpo em espaços museológicos importa compreender as suas diversas fases de reflexão e conexão com a realidade. Nesse sentido, é oportuno refletir também na concepção de sentidos em diferentes sociedades, como explicita Ricardo Cano:

“Los sentidos se construyen y se manifiestan de manera diferente en sociedades diversas, de tal manera que un olor, por ejemplo, puede significar a la vez santidad o pecado, poder político o exclusión social. Ambos, significados y sensaciones, forman el modelo sensorial adoptado por una sociedad, según el cual los miembros de ésta “crean sentido” del mundo, o traducen las percepciones sensoriales y los conceptos a una “cosmovisión” particular.” (CANO, 2017, p.1)³⁷

Até a forma que interpretamos as sensações advindas de nossas percepções, não são ideias meramente particulares, mas sim, construídas em um ideário social e político. Portanto, além de fazer com que o corpo como um todo possa ser recebido nessas experiências, é também legítimo pensar sobre as formas de refletir a partir das percepções sensoriais. “As pequenas percepções que fervilham, cegas antes da consciência e da reflexão que as constituem, que as estruturam como tais, são no início obscuras, confusas, sombrias. Depois irão compor-se em micropерcepções, apercepções conscientes, claras e distintas.” (ONFRAY, 1999, p.69).

Onfray cita que as percepções podem ser confusas, e que uma forma ampliada como a apercepção pode esclarecer estas percepções confusas. O sujeito neste estágio encontra-se em estado de consciência expandida quando não pensa em forma abstrata.

O que queremos dizer com essa isso é que a apercepção poderia ser um grande meio para a experiência de conexão com a realidade em espaços museológicos. Mas, como, então, possibilitar ao sujeito experienciar uma exposição em estado aperceptivo? Como já citado no

³⁶ Sobre isso ver mais em: capítulo I, p. 37.

³⁷ “Os sentidos se constroem e se manifestam de maneira diferente em diferentes sociedades, de tal maneira que um cheiro, por exemplo, ao mesmo tempo pode significar santidade ou pecado, poder político ou exclusão social. Ambos, significados e sensações, formam o modelo sensorial adotado por uma sociedade, segundo a qual os membros desta “criam sentido” do mundo, ou traduzem as percepções sensoriais e os conceitos a uma “visão de mundo” particular”. Tradução da autora.

capítulo I, Timothy Leary ressalta que “experiências de consciência expandida podem ocorrer de diversas formas” (1963, p.8), segundo o mesmo, além de praticas e exercícios mentais e corporais, o uso de substâncias lícitas ou ilícitas pode ajudar no processo de expansão da consciência. Refletindo sobre as possibilidades em espaços museológicos uma substância lícita que gere sensações artificiais e que levem o sujeito ao estágio aperceptivo caberia perfeitamente nesta investigação.

Entretanto, experiências como estas já aconteciam no Museion grego. Não seria oportuno, então, voltar a pensar como aconteciam as experiências museológicas neste espaço tão conhecido na história da museologia? A figura de Dionísio³⁸ está presente na gênese do museu por ser o deus da transformação. A experiência museológica contém, assim como a vida, como grande característica o movimento e o acompanhamento do movimento dos sujeitos que o museu abriga, portanto, está em constante transformação. Dionísio também é conhecido por seus cultos onde o vinho é o grande combustível e convite ao prazer e ao abandono das concepções e ordens sociais.

Não estamos caminhando em sentido de excluir a ordem e as concepções sociais, apenas abrindo espaço para que possam ser colocadas sob suspeita e assim, discutidas e transformadas – se necessário – coletivamente. Mas o nosso interesse e objetivo é assim delimitado: buscar um meio que possa contribuir para experiências corporais totais de consciência expandida em espaços museológicos.

Pensamos que o sujeito que se propõe a este tipo de experiência pode se beneficiar de estímulos artificiais que ajudem a suscitar seu corpo como um todo e expandir sua consciência nesta reflexão intensa. Nesta investigação a substância geradora de estímulos artificiais é o vinho.

O vinho é considerado, nesta investigação, como um meio museológico o qual os museus e os visitantes podem utilizar, mas que não é um meio fundamental para a experiência museológica. O que queremos propor é apenas uma forma para repensar a opressão dos sentidos e do corpo em pesquisas e espaços museológicos. O vinho entra como um meio, uma possibilidade, e uma nova forma para considerarmos e desenvolvermos outros meios e outras possibilidades para experiências mais completas e engrandecedoras em espaços museológicos.

³⁸ Sobre isso ver mais em: SOARES, 2008, p. 21, 22.

Esta proposta, fruto do método vivo, é sustentada pela ideia de que o prazer é resultante do saciamento de um desejo e que através dele os indivíduos poderiam se beneficiar dos prazeres do vinho para a experiência intensa e complexa proposta pelas exposições museológicas desenvolvidas a partir de concepção da nova museologia.

“Todos esses estágios hedonistas supõem a informação de uma parte de si, aquela limitada pela pele, por outra parte de si, sóbria, ignorada, habitualmente em ação sob a pele. As partes que chamamos malditas são solicitadas pela ebriedade, excitadas e postas em ação de desdobramento, de saída do longo sono em que fermentam e se enfraquecem.” (ONFRAY, 1999, p.71)

O desejo, considerado como o sexto sentido humano por Onfray só existe pela falta, que quando saciada, permite a realização do prazer. Dessa forma, o prazer participa como um meio para a expansão da consciência e do suscitar de todos os demais sentidos humanos e do corpo como um todo. O vinho, neste sentido, pode ser considerado como um meio museológico que embala o corpo a favor de novas descobertas e novos sentimentos.

Capítulo III – O vinho

“Ajourd’hui l’espace est splendide!
Sans mors, sans éperons, sans bride,
Partons à cheval sur le vin
Pour un ciel féérique et divin!

Comme deux anges que torture
Une implacable calenture,
Dans le bleu cristal du matin
Suivons le mirage lointain!

Mollement balancés sur l’aile
Du tourbillon intelligente,
Dans un délire parallèle,

Ma soeur, côte à côte nageant,
Nous fuirons sans repôs ni trêves
Vers le paradis de mes rêves!”

Charles Baudelaire, 1985³⁹

III.I. Por que o Vinho?

O vinho é a substância que esta investigação possui como uma proposta, da qual não precisa necessariamente ser usada, para contribuir para a expansão da consciência e suscitar o corpo em sua totalidade sensorial em exposições museológicas. Entretanto, é curioso pensar o por que esta substância foi escolhida dentre tantas outras que também poderiam contribuir para este tipo de experiência. Este capítulo se desenvolve para apresentar melhor os argumentos da escolha do vinho, como também para apresentar melhor o sentido que esta substância poderia ser utilizada em tais experiências.

³⁹ “O espaço hoje esplende de vida!
Livres de esporas, freio ou brida,
Cavalguemos no vinho: adiante
Se abre um céu puro e fulgurante!

Como dois anjos que tortura
Uma implacável calentura,
No límpido azul da paisagem
Sigamos a fugaz miragem!

Embalados no íntimo anelo
De um lúxico e febril afã,
Qual num delírio paralelo,

Lado a lado nadando, irmã
Chegaremos enfim, risinhos,
Ao paraíso de meus sonhos!” Tradução Ivan Junqueira. (BAUDELAIRE, 1985, p.387)

O vinho é conhecido entre os seres humanos através da literatura, da poesia, da filosofia e dos prazeres que nos causam. Além deste aspecto literário e prazeroso, o vinho também pode ser aqui considerado como um patrimônio vivo da humanidade e de determinadas regiões que se desenvolveram graças a sua produção, venda e consumo. Primeiramente podemos compreender o vinho através da literatura, da poesia e de seus prazeres para que depois possamos entender o porquê a produção de vinho pode ser considerada um patrimônio vivo da humanidade.

O vinho sempre participou da glória dos heróis na literatura, como nas obras de Homero. Não só dos heróis, mas de todas as criaturas sejam elas divinas, infinitas ou finitas e mortais. O vinho não só participou da realização e comemoração da glória, mas da destruição e constituição do conhecimento do próprio indivíduo, como é o caso dos diálogos de Platão. Esta substância divina também esteve presente em toda a história de Dionísio, deus grego conhecido também pelos nomes Baco e Brómio. Os rituais dionisíacos aconteciam com o uso do vinho para que os sujeitos atingissem a desinibição e o prazer, e cultuassem o deus do vinho e da transformação. O vinho também teve papéis um tanto quanto importantes para a história da religião cristã, como por exemplo, na Bíblia (2015). O patriarca Noé é tido, inclusive, como inventor do vinho através da história bíblica. Nas cerimônias religiosas é presente o ritual de se beber um gole de vinho para receber o sangue de Jesus Cristo, assim como de comer um pedaço de pão para que se receba o corpo de Cristo. Os romanos também faziam uso dessa bebida “sagrada”, e proferiram: “*In vino veritas*”, entendendo a embriaguez como condição para a compreensão da verdade do humano. Já na modernidade, Charles Baudelaire, um grande amante dos vinhos e da poesia personificou o vinho dizendo que “*le vin est profondément humain, et j’oserais presque dire homme d’action*” (BAUDELAIRE, 2000, p. 72)⁴⁰. Esses são apenas alguns exemplos que mostram que o vinho foi e tem sido no decorrer da história, não apenas uma bebida com fins de diversão, mas sim, algo que suscita o corpo a pensar na sua completude. Portanto, o vinho está presente em diferentes contextos literários, mas há um ponto que é comum entre todos estes. Todas as criaturas que provaram essa substância foram consagradas com um conhecimento aprofundado sobre si e sobre o mundo.

A personificação do vinho dada por Baudelaire quando diz que o vinho é “*profundamente humano e ousaria quase dizer homem de ação*” ele está, de uma forma,

40 “o vinho é profundamente humano e ousaria quase dizer homem de ação” (BAUDELAIRE, 1998, p.95).

comparando os efeitos do vinho, assim como o desenvolvimento da sua vida, com as ações do ser humano e o desenvolvimento de sua vida. O vinho, assim como o sujeito humano, precisa do tempo, da decomposição e da fermentação para que se constituam na sua própria definição. Mas, o vinho assim como o ser humano é instável. Nunca sabemos quando devemos desejá-los ou rejeitá-los, os dois podem proporcionar momentos prazerosos e também podem proporcionar momentos de tormento. E é exatamente por estes motivos que Baudelaire diz que poderíamos tratar o vinho e o homem como iguais. É como uma defesa que ele faz ao ‘gênio’, pois quem nunca em um momento de felicidade ou de tristeza recorreu às dádivas do vinho?

O autor sabia que questões como a defesa da embriaguez pudesse surgir nas críticas a sua obra *Les Paradis Artificiels* (2000), mas ele diz que com tantos benefícios que o consumo dessa substância pode nos trazer falta-lhe coragem para contar os danos. E seu melhor argumento, segundo ele, é ter personificado o vinho como um ser humano e ter concordado que seus crimes eram iguais às suas virtudes. Disse também que se o vinho desaparecesse da produção humana causaria um grande dano a própria humanidade na saúde e no intelecto. A falta do vinho é muito mais danosa do que o seu consumo excessivo e abusivo. A falta da embriaguez causa nas pessoas como uma falta de poesia, uma falta de sensibilidade para o mundo e para a sociedade.

Na concepção de Baudelaire em que o vinho é possuidor de personalidade, assim como o ser humano, o poeta em uma das suas mais belas criações escreve um grandioso texto ao dizer que parecia ouvir o vinho falar “- *Il parle avec son âme, avec cette voix des esprits qui n'est entendue que des esprits*” (BAUDELAIRE, 2000, p. 61, 62)⁴¹:

“Homme, mon bien-aimé, je veux pousser vers toi, en dépit de ma prison de verre et de mes verrous de liège, un chant plein de fraternité, un chant plein de joie, de lumière et d’espérance. Je ne suis point ingrat; je sais que je te dois la vie. Je sais ce qu’il t’en a coûté de labeur et de soleil sur les épaules. Tu m’as donné la vie, je t’en récompenserai. Je te payerai largement ma dette; car j’éprouve une joie extraordinaire quand je tombe au fond d’un gosier altéré par le travail. La poitrine d’un honnête homme est un séjour qui me plaît bien mieux que ces caves mélancoliques et insensibles. C’est une tombe joyeuse où j’accomplis ma destinée avec enthousiasme. Je fais dans l’estomac du travailleur un grand remue-ménage, et de là par des escaliers invisibles je monte dans son cerveau où j’exécute ma danse suprême.

Entends-tu s’agiter en moi et résonner les puissants refrains des temps anciens, les chants de l’amour et de la gloire? Je suis l’âme de la patrie, je suis moitié galant, moitié militaire. Je suis l’espoir des dimanches. Le travail fait les jour prospères, le vin fait les dimanches

⁴¹ “Parece-me às vezes ouvir o vinho falar – ele fala com sua alma, com esta voz dos espíritos que apenas os espíritos alcançam” (BAUDELAIRE, 1998, p.91).

heureux. Les coudes sur la table de famille et les manches retroussées, tu me florifieras fièrement, et tu seras craiment content.

J'allumerai les yeux de ta vieille femme, la vieille compagne de tes chagrins journaliers et de tes plus vieilles espérances. J'attendrirai son regard et je mettrai au fond de sa prunelle l'éclair de sa jeunesse. Et ton cher petir, tout pâlot, ce pauvre petit ânon attelé à la même fatigue que le limonier, je lui rendrai les belles couleurs de son berceau, et je serai pour ce nouvel athlète de la vie l'huile qui raffermissait les muscles des anciens lutteurs.

Je tomberai au fond de ta poitrine comme une ambrosie végétale. Je serai le grain qui fertilise le sillon douloureusement creusé. Notre intime réunion créera le poésie. À nour deux nos feron un Dieu, et nous voltigerons vers l'infini, comme les oiseaux, les papillons, les fils de la Vierge, les parfums et toutes les choses ailées.” (BAUDELAIRE, 2000, p. 62, 63)⁴²

A personalidade do vinho, desenvolvida por Baudelaire, destaca o seu maior motivo de vida, encantar o homem através da sua canção. Nesse texto o maior objetivo de vida do vinho parece ser retribuir e agradecer o homem por ter lhe dado a vida. A vida do vinho é desenvolvida da mesma forma como a vida do ser humano, pois os dois *necessitam da decomposição e da fermentação para que se constituam em suas próprias definições*. Por esse motivo podemos entender o vinho como um ser vivo, porque ele possui o movimento como uma ordem que caracteriza a sua existência. A vida, só existe em correlação com a morte, e é esse movimento de decomposição (morte) e fermentação (vida) que caracteriza e constitui a vida, pois até a morte é provedora de uma nova vida.

A compreensão do vinho como um ser humano, justamente por coincidir a sua personalidade com a dos humanos, é essencial para pensar que o vinho, em consumo moderado, não é apenas uma bebida para fins de diversão. Mas uma bebida capaz de animar o

⁴² “Homem, meu bem-amado, quero levar até você, apesar de minha prisão de vidro e de minhas aldravas de cortiça, um canto cheio de fraternidade, um canto cheio de alegria, de luz e de esperança. Não sou ingrato; sei que lhe devo a vida. Sei o que lhe custei de trabalho e de sol sobre os ombros. Você me deu a vida, e eu o recompensarei por isso. Pagarei minha dívida com generosidade; porque sinto uma alegria extraordinária quando caio no fundo de uma garganta alterada pelo trabalho. O peito de um homem honesto é uma morada que me agrada muito mais que as adegas melancólicas e insensíveis. É uma tumba alegre onde eu cumprio meu destino com entusiasmo. Faço no estômago do trabalhador um grande rebuliço e daí, em escadas invisíveis, subo ao seu cérebro onde executo minha dança suprema.

Ouve agitar-se em mim e ressoar os poderosos refrãos dos tempos passados, os cantos de amor e de glória? Sou a alma da pátria, sou metade galante, metade militar. Sou a esperança dos domingos. *O trabalho torna prósperos os dias*, o vinho torna felizes os domingos. Os cotovelos sobre a mesa da casa e as mangas arregaçadas, assim você me glorificará orgulhosamente e ficará verdadeiramente contente.

Iluminarei os olhos de sua velha mulher, a velha companheira de suas tristezas cotidianas e de suas mais velhas esperanças. Abrandarei o seu olhar e porei no fundo de suas pupilas o brilho da juventude. E seu caro menino, branquelo, este pobre burrinho atado à mesma fadiga que o cavalo, a ele devolverei as belas cores de seu berço e serei para este novo atleta da vida o óleo que fortifica os músculos dos velhos combatentes.

Cairei no fundo de seu peito como uma ambrosia vegetal. Serei o grão que fertiliza o solo dolorosamente escavado. Nossa íntima reunião criará a poesia. Para nós dois faremos um Deus e flutuaremos ao infinito, como os pássaros, as borboletas, os filhos da Virgem, os perfumes e todas as coisas aladas” (BAUDELAIRE, 1998, p. 90, 91).

espírito humano e contribuir para o seu intelecto, expandindo sua consciência e sua personalidade. Para Baudelaire, o vinho é capaz de aumentar a personalidade do ser humano e até de criar uma terceira pessoa. O poeta ainda ousa dizer que um dia haverá um médico filósofo que fará um estudo duplo sobre o vinho e sobre o ser humano “*une sorte de psychologie double dont le vin et l’homme composent les deux termes*”(BAUDELAIRE, 2000, p. 71)⁴³.

Pela observação de que as dádivas do vinho podem ser maiores do que os danos causados por ele, a ideia de que essa substância poderia ajudar os sujeitos em experiências museológicas se torna discutível. Para uma experiência museológica, em que o indivíduo humano busca constantemente pela sua verdade mais íntima em conexão com a realidade objetiva do mundo, poderíamos dizer que o indivíduo poderia se beneficiar das dádivas do vinho para este tipo de experiência. Assim, o ser humano e o vinho, como ressaltou Baudelaire, são “*deux lutteurs amis sans cesse combattant, sans cesse réconciliés. Le vaincu embrasse toujours le vainqueur* (BAUDELAIRE, 2000, p. 72)⁴⁴.

O vinho também esteve presente na gênese dos museus gregos através da figura de Dionísio. O *Museíon*, ou templo das Musas, era um espaço onde estudiosos se libertavam da ordem social e dedicavam-se exclusivamente ao banquete de filosofia, de artes e de vinho. Dionísio, pela sua história de vida, representa os museus mais modernos por representar a transformação e o renascimento. Observemos a história de Dionísio e, também, uma parte de um culto dionisíaco através do Coro na obra *As Bacantes*(2014) de Eurípides:

		“[...]
	<i>estrofe</i>	Oh!
		Bem-aventurado o ditoso
		que conhece os mistérios divinos,
		purifica a sua vida,
75		participa com toda a alma no tiaso,
		faz as bacanais nas montanhas
		com santas purificações,
		celebra as orgias de Cíbele,
		a grande mãe,
80		e, brandindo o tirso,

⁴³ “uma espécie de psicologia dupla da qual o vinho e o homem são os dois elementos” (BAUDELAIRE, 1998, p. 71).

⁴⁴ “Um velho autor desconhecido disse: Nada se iguala ao prazer do homem que bebe, a não ser o prazer do vinho ao ser bebido”. Na verdade, o vinho tem um desempenho íntimo na vida da humanidade, tão íntimo que não me espantaria se, seduzidos por uma ideia panteística, alguns espíritos racionais atribuísem-lhe uma espécie de personalidade. O vinho e o homem sugerem-me dois lutadores amigos que combatem incessantemente e que, incessantemente, se reconciliam. O vencido abraça sempre o vencedor” (BAUDELAIRE, 1998, p. 95).

coroada de hera,
presta culto a Diónisos.

Ide, Bancantes, ide, Bacantes,
das montanhas da Frígia
para as espaçosas
ruas de Hélade!

85 Trazei Brómio, deus filho de um deus,
Diónisos! Trazei Brómio!

antístrofe

Aquele
que saiu das entranhas
da mãe que, tomada
90 das dores da maternidade,
ao som do trovão alado de Zeus,
fulminada pelo raio,
abandonara a vida.

95 Mas logo o recebeu num abrigo,
onde havia de nascer, Zeus Crónida,
ocultando-o na sua coxa,
prendendo-o com fibulas douradas,
a ocultas de Hera.

100 Deu-o à luz, quando os Parcas
fixaram, esse deus de chifres de touro,
coroou-o com uma coroa
de serpentes, e desde então
as Ménades cingem seus cabelos
com esta caça selvagem.

105 *estrofe* Coroa-te de hera,
ó Tebas, ama de Sémele!
Faz brotar, faz brotar
o verde alegre-campo de lindas bagas,
110 e celebra as bacanaís com ramos
de carvalho ou de abeto!

Bordai as vestes de gamo mosqueado
com anéis de branca pelagem.
Usai, piedosas, o nártex fogueiro.
Em breve, toda a terra dançará

115 - quem quer que conduza o tíaso, é outro Brómio -
a caminho, a caminho da montanha,
onde aguarda a multidão feminina
afastada do tear e lançadeira
pelo aguilhão dionisiaco.”
(EURÍPEDES, 2014, p. 43, 44)

Podemos observar que a história de Dionísio está repleta de transformações e de renascimentos, pois o deus foi sofredor destes movimentos deste a sua gestação, infância até a vida adulta. Seus cultos foram mundialmente conhecidos pela contrariedade à ordem social, pelo prazer, mas também pelos castigos sofridos por aqueles que se opunham a realizar o culto. É interessante considerar nesta história que o sujeito que participa do culto, e que evoca Dionísio ao cantar “*Dióniso! Trazei Brómio*”, purifica sua alma se tornando o seu próprio deus da transformação. [...] 115 – *quem quer que conduza o tíaso, é outro Brómio*”.

Dionísio é o “deus do vinho, potencial causador de alterações da consciência que fazem supor a intervenção de uma divindade. Mas não é essa a via normalmente seguida para atingir o êxtase, ou seja, a sensação da presença do deus, a alienação momentânea da personalidade, substituída pela de Diónisos.” (PEREIRA in EURÍPEDES, 2014, p.12). O culto dionisiaco é composto por variados momentos que envolvem os sujeitos a libertarem-se da ordem social e também do tempo que condena seus corpos. Por exemplo, o traje provocativo usado pelas bacantes, a dança nas montanhas em que todos, seja qual for a sua idade, pratica, a música, especialmente o tamborim e flauta, a caça a um animal selvagem, o sacrifício, a omofagia (ato de comer carne crua) e a orgia. Todos esses momentos são comumente regados por vinho. A composição do culto pode ser resumida em sensações prazerosas e embriagadas, que os bacantes atingem em conexão com o Dionísio e com a natureza.

O prazer advindo do culto dionisiaco não é apenas singular, mas contagiante ao ponto de tocar quem está em volta; “o êxtase dionisiaco não é obra de um indivíduo isolado, mas um fenómeno de massas, que arrebatava as pessoas à sua volta de forma quase contagiante” (BURKERT, 1977, p. 252 in EURÍPEDES, 2014, p. 12). Entretanto, estas experiências ultrapassam os sentidos que acabam por viver um caos mental e corporal. O prazer deste culto é, para nós, atroz no sentido da pressão cedida de castigos à aqueles que se recusam a cultuar o deus, também pelo sacrifício dos animais seguidos pela omofagia – onde encontra-se o êxtase do culto. O que consiste pensar aqui é a transformação como característica fundamental que Dionísio leva para a estrutura dos museus, e que experiências com o vinho podem levar o indivíduo também a transformações, desconsiderando os processos do culto dionisiaco como um todo.

Mas, através destas considerações, podemos perceber que o culto dionisiaco, a experiência de se beber um vinho, e os museus possuem características em comum. Como por exemplo, a experiência proporcionada por estes é individual e plural, porque ambas as experiências são vivas e consequentemente acontecem em relação interna e externa. E o que garante estas experiências é o movimento, constituinte da vida, do vinho, dos museus e dos seres humanos.

O caráter vivo do vinho não se deve apenas a sua personalidade e aos seus efeitos. Mas, também a sua produção por envolver a terra, as vinhas e as pessoas que trabalham para a sua produção, e que fizeram suas vidas envolvidas ao cultivo de vinhas, a produção de vinho e

a sua sobrevivência pelo comércio do mesmo. O vinho, possui uma longa história na história dos homens e por isso pode ser compreendido como um patrimônio vivo do ser humano.

Pensar o patrimônio e o desenvolvimento cultural implica, primeiramente, em compreender o que estes termos significam assim como seus usos na história. O patrimônio, no contexto desta pesquisa, é compreendido como um sentimento de pertença da imaterialidade do mundo. O desenvolvimento cultural implica na transitoriedade do que é considerado patrimônio e na noção de cultura. Segundo José Reginaldo Gonçalves, a compreensão e a importância do patrimônio existem desde as sociedades tribais, como também na idade média, no mundo clássico, no modernismo e, por sua vez, na contemporaneidade, ou seja, qualquer período que exista uma coletividade humana. Sendo o patrimônio uma categoria de pensamento importante para a vida social.

O colecionismo que é uma coleção de objetos apropriados por determinados grupos sociais, de uma certa forma, compõe a formação do patrimônio em seu sentido clássico. Todo o ser humano exerce o colecionismo de objetos materiais para “demarcar domínio subjetivo em oposição ao “outro”. O resultado dessa atividade é precisamente a constituição de um patrimônio (CLIFFORD, 1985, POMIAM, 1997)” (GONÇALVES, 2003, p.26).

Assim como Maria Cristina Bruno relatou em seu texto *A expedição em cenário museal* (2004), o colecionismo começou a crescer a partir das expedições. Dessa forma, podemos pensar a constituição inicial do patrimônio e o desenvolvimento da prática museológica tradicional a partir das expedições que foram a base da criação dos gabinetes de curiosidades e dos museus enciclopédicos. As expedições que aconteceram a partir do século XIV e eram, além de uma forma de coleta de bens materiais, um meio que os governos utilizaram para saber as urgências e potencialidades das regiões do interior. Essas expedições eram realizadas por questões políticas, econômicas, religiosas e também por museus. O colecionismo e tesouramento eram como um símbolo de poder econômico.

Com o grande número de expedições a variedade das coleções emergiu o desenvolvimento de categorias e classificações. Samuel Von Quicchelberg, em Munique, 1565, elabora o primeiro perfil de museu ideal em um manual propondo a organização de coleções (BRUNO, 2004, p. 38). Os séculos XVII e XVIII marcaram a abertura das instituições museais ao público e também a transformação de algumas instituições em órgãos estatais por resignificar as políticas e cultura do Estado. Nos séculos XIX e XX considerados

o auge dos museus houve um acúmulo de coleções causando problemas pela conveniência em estruturas de poder.

As políticas culturais foram mudando conforme o passar dos séculos, até que os museus e os seus processos museológicos tiveram um novo olhar sobre o que foi selecionado e preservado, o que proporcionou diferentes propostas museológicas. Podemos observar algumas mudanças no pensamento e nas práticas museológicas na citação de Bruno:

“Pode-se afirmar que os fenômenos museológicos são o resultado do entrelaçamento entre os indicadores da memória transformados em bens patrimoniais e a sociedade contemporânea permeada, como em outros períodos, pela necessidade de dominar, rememorar, comemorar e deixar as suas marcas.

É necessário que um museu, qualquer que seja, deve responder a uma questão fundamental: O que é a condição humana? As respostas a essa questão têm moldado instituições com diferentes perfis, mas sempre ancoradas na potencialidade dos acervos identificados, organizados e protegidos. É fundamental entender quais são as estratégias utilizadas pelas sociedades para a constituição de suas coleções, como os cidadãos selecionaram os seus referenciais patrimoniais, quais são as principais atitudes que têm impulsionado a coleta e guarda de indicadores da memória, entre muitas outras inquietações.” (BRUNO, 2004, p.37)

Com o desenvolvimento da sociomuseologia compreende-se que a cidade como um todo é produtora de história e de patrimônio e não apenas os seus centros históricos. A cidade como um todo continua se desenvolvendo e criando ainda mais por ser um espaço que se desenvolveu depois da parte história ter se estabelecido. Para os sociomuseólogos preservar o espírito do lugar tangível e intangível é uma forma “inovadora e eficiente de assegurar o desenvolvimento sustentável e social no mundo inteiro” (Declaração de Québec, 2008, p.1).

As práticas de colecionismo e preservação implicam sempre em "uma relação indissolúvel entre o visível e o invisível, entre o fixo e o volátil, e de que o amálgama dessa relação deveria ser procurando na *imaginação museal*" (CHAGAS, 2009, p. 21). A *Imaginação Museal* proposta por Gustavo Barroso, Gilberto Freyre e Darcy Ribeiro, que também foi desenvolvida por Mário Chagas, pode ser compreendida como a atribuição de valor aos objetos, aos lugares, aos rituais, ou seja, os objetos, os lugares, os rituais não têm significação sem a nossa imaginação museal.

“A memória e o esquecimento não estão nas coisas, mas nas relações entre os seres, entre os seres e as coisas, entre as palavras e os gestos etc. É necessária a existência de uma imaginação criadora para que as coisas sejam investidas de memória ou lançadas no limbo do esquecimento.” (CHAGAS, 2009, p. 23)

Entretanto, o patrimônio pode ser diferente em sociedades diferentes, como por exemplo, algumas sociedades guardam os seus patrimônios como tesouros, outras possuem patrimônios para destruí-los. Os bens patrimoniais, ao mesmo tempo, possuem significados mágicos, podem ser de caráter religioso, moral, econômico, político, estético, psicológico, etc. “Constituem, de certo modo, extensões morais de seus proprietários, e estes, por sua vez, são partes inseparáveis de totalidades sociais e cósmicas que transcendem sua condição de indivíduo” (GONÇALVEZ, 2003, p.27).

Na modernidade e na contemporaneidade, o patrimônio ainda possui uma nova qualificação: “patrimônio imaterial ou intangível”. Essa nova categoria de patrimônio recai em valores de vida, em ideais, mais do que em valores materiais, como, por exemplo, festas, músicas, danças, culinária, cultivo, produção... Enquanto a concepção tradicional propõe o tombamento para ser considerado como bem patrimonial, essa nova concepção propõe apenas o registro destas práticas para o acompanhamento de suas transformações. É uma concepção inovadora e flexível sobre o que se considera ser patrimônio. Preservar o patrimônio intangível é possível justamente por esse acompanhamento e por meio de registros. Vejamos as considerações de Gonçalves sobre a intangibilidade do patrimônio:

“É curioso, no entanto, o uso dessa noção para classificar bens tão tangíveis quanto lugares, festas, espetáculos e alimentos. De certo modo, essa noção expressa a moderna concepção antropológica de cultura. Segundo ela, a ênfase está nas relações sociais ou mesmo nas relações simbólicas, mas não nos objetos e nas técnicas. A categoria “intangibilidade” talvez esta relacionada a esse caráter desmaterializado que assumiu a referida moderna noção antropológica de cultura.” (GOLÇALVEZ, 2003, p. 30)

Os seres humanos são seres aculturados, somos produtores de cultura. E o patrimônio é o sentimento de pertença na imaterialidade do mundo, através do patrimônio reconhecemos nossa cultura e a nós mesmos. Ou seja, nosso mundo subjetivo e nosso mundo objetivo, em conexão através deste sentimento, deste discurso. Pois, o patrimônio não é apenas material, mas também imaterial, e segundo Gonçalves compõe os indivíduos.

“Essa categoria faz a mediação sensível entre seres humanos e divindades, entre mortos e vivos, entre passado e presente, entre o céu e a terra e entre outras oposições. Não existe apenas para representar ideias e valores abstratos e ser contemplado. O patrimônio, de certo modo, constrói, forma as pessoas” (GONÇALVEZ, 2003, p.31)

É importante ressaltar que o patrimônio é legítimo tanto o material quanto o imaterial. Algumas vezes eles fazem parte um do outro, como por exemplo, o caso da produção de vinho, nesta abordagem especificaremos a produção e consumo de vinho no Brasil. O vinho é um patrimônio imaterial que só existe graças à materialidade da sua

produção e a intangibilidade dos sentimentos que o seu consumo pode proporcionar. O consumo é a mediação entre este patrimônio material e imaterial. Pois, o vinho no decorrer da história não foi e não é apenas uma substância para fins de diversão, mas constitui uma experiência do ser humano e uma forma do mesmo se conhecer em sua verdade.

As garrafas são como velhos livros carregados de histórias e memórias, nelas contém as mãos de todas as pessoas que fizeram com que as vinhas se transformassem em vinho. Nessas garrafas, portanto, contém além da história da sua produção a descendência daqueles que o produziram, tanto das pessoas como da terra e das vinhas. O vinho contido nessas garrafas, uma vez bebido, se foi para sempre. Entretanto, ele ainda existirá na forma intangível na memória de quem os provou.

Quando abrimos uma garrafa de vinho e o degustamos é como se voltássemos para tudo o que aconteceu, como para o período em que as vinhas se desenvolveram, para a produção do vinho, para o seu engarrafamento, mas também para com o que acontece agora, o momento da experiência. De certa forma, é como se todos esses acontecimentos, a vida dessas pessoas que produziram o vinho, o desenvolvimento das vinhas e da terra, passasse como um *flash* por estas garrafas. O que permanecerá são as memórias desta experiência. “[...] para agarrar a memória, depende do poder de uma imaginação criadora- uma vez que a memória não está inerte na coisa, mas viva e acesa na relação entre os seres e as coisas” (CHAGAS, 2009, p. 29, 30).

A experiência do vinho estabelece a mediação entre o sujeito consumidor e a cultura da produção de vinho no Brasil, portanto, o patrimônio imaterial do vinho é a experiência que ele propicia aos sujeitos através desse processo de comunicação e interação do consumo. Esta experiência é integral, ou seja, temporal, espacial, física e mental.

Pensar a cultura, o patrimônio e a museologia é também pensar a memória. A cultura é tudo o que herdamos quando nascemos e tudo o que produzimos no decorrer da vida. O patrimônio pode ser um objeto ou apenas sentimentos que atribuímos a alguma memória, a algum significado tanto pessoal como social, ou seja, ao comunitário. A museologia, nesse sentido cultural e patrimonial, é uma ciência humana que propicia a comunicação com estes ‘objetos’ culturais e com a experiência que podemos ter com eles. A experiência museológica propõe a conexão do sujeito com a realidade, dessa forma, nos deslocamos do lugar de onde

estamos, percorremos todos os tempos, até nos reencontrarmos. Portanto, a experiência museológica também suscita nossas memórias individuais e coletivas.

“Esta Nova Museologia, que resulta das novas condições de produção do discurso museológico e que por isso integra o saber museológico acumulado ao longo de gerações, demonstra nas suas diversas formas uma consciência mais clara da ideia de participação e provoca uma implicação social mais evidente” (PRIMO, 2006, p.112)

Podemos observar na considerável colocação de Judite Primo que foi através da carga de gerações que a Nova Museologia conseguiu desenvolver e propor novas práticas museológicas. Práticas museológicas mais participativas e que consideram a subjetividade humana, mas também, e, sobretudo, a coletividade constituinte nas relações sociais.

Mas, além da compreensão do vinho como um patrimônio cultural tangível e intangível, ainda propomos o uso do vinho como um meio museológico que possa ajudar a suscitar o corpo humano em sua totalidade sensorial em espaços museológicos. O vinho, portanto, é considerado como um meio na própria compreensão do que é patrimônio, pois através de sua experiência o sujeito reconhece a si e o mundo, suas relações internas e externas, conectando a realidade subjetiva do sujeito com a realidade objetiva. Dessa forma, a proposta deste meio museológico contribuiu não só para o desenvolvimento da sociomuseologia, da museologia sensorial e da museologia nômada, como também contribui para a preservação do espírito e do desenvolvimento cultural e patrimonial da produção e do consumo de vinho no Brasil e no mundo.

Por outro lado, a forma do uso deste meio museológico precisa ser devidamente explicitado para que não acabemos em uma defesa da embriaguez e distanciando-nos da proposta que é: o vinho como um meio museológico que contribua para a expansão da consciência e para o suscitar do corpo em sua completude sensorial. Assim, compreenderemos que o vinho, se utilizado para este meio, depende de um equilíbrio ébrio, o qual será mais bem desenvolvido no ponto II deste capítulo. A esta ideia consideraremos o Capítulo II Da Embriaguez, na obra *Ensaio* (1980) de Michel Eyquem de Montaigne, que o vinho pode grandiosamente nos beneficiar, mas nos beneficiarmos dele com sabedoria e moderação.

“Nossa alma em condições normais não poderia ergue-se tão alto. É preciso que ela saia do seu estado habitual, que se eleve e, tomando o freio nos dentes, arraste o seu homem tão longe que, em voltando a si, ele próprio se espante do que fez. É o que ocorre na guerra onde o calor do combate empurra os valentes soltados a tão ousadas aventuras que, voltando a si, são os primeiros a tremer de susto. Fato análogo se observa nos poetas que, transportados de admiração por suas próprias obras, não compreender como puderam

produzi-las. O que se denomina neles estro e entusiasmo poéticos. Um homem sério, diz Platão, baterá em vão à porta da poesia. Por seu lado Aristóteles pretende que; por perfeita que seja, a alma não esta isenta de uma pitada de loucura, e chama com razão loucura a esses vôos que, embora louváveis, ultrapassam nossa inteligência e nossa razão. A sabedoria não é outra coisa senão uma orientação regular dada à nossa alma, afim de a conduzir com medida e equilíbrio. E assim sustenta Platão a sua tese: “Sendo a faculdade de profetizar superior às nossas luzes, necessário se faz que nos encontremos fora de nós quando a praticamos; o sono, a doença, paralisam então nossa inteligência ou uma inspiração divide a domina.””(MONTAIGNE, 1980, p.166)

"Âme curieuse qui souffres
Et vas cherchant ton paradis"

Charles Baudelaire, 2000⁴⁵

III. II. “*La griserie*”

É oportuno pensar sobre os efeitos do vinho, assim como as suas dádivas. Aqui se desenvolve uma pesquisa teórica direcionada especificamente a museologia. Em momento algum se propõe uma discussão no âmbito da medicina e da química, pois a pretensão consiste em expressar a vida independente de seus requisitos biológicos, mas a vida geral enquanto criação inteligente.

Para Baudelaire (2000), as dádivas do vinho são muito maiores do que os seus danos, o vinho dá espírito ao corpo e a mente do ser humano, alarga a sua personalidade e contribui para o desenvolvimento do seu intelecto. Dessa forma, Baudelaire ajuda a compreender o vinho não apenas como uma substância para a diversão e escória, mas como uma substância independente que dá espírito ao espírito do homem. Essa independência do vinho se deve a personificação que Baudelaire faz dele. Segundo o autor, a personalidade do vinho coincide com a personalidade do homem, e o ser humano, assim como o vinho, precisa do tempo, da decomposição e da fermentação para que se constitua em sua própria definição.

Uma questão interessante levantada por Baudelaire na obra *Les paradis artificiels* (2000), que contribui muito para esta investigação, é a consideração de que os paraísos artificiais são benéficos ao ser humano no sentido de que devemos ter cuidado e personalidade ao uso destes. Pois, como aconselhou Baudelaire em sua obra, assim como a maioria dos seres humanos, nunca sabemos quando devemos amá-los ou odiá-los. Por isso, o sentido de ebriedade do paraíso artificial do vinho desenvolvido por Onfray (1999) é essencial para o tipo de experiência que propomos estudar.

O sentido de ebriedade, como já mencionado nos capítulos anteriores, refere-se a um estado de espírito alterado pelo álcool denominado por Onfray como *la griserie*. O estágio cinza fica entre o estado de lucidez, branco, e embriaguez, preto, onde, segundo o autor, acontece à liberação do espírito. “Com efeito, a ebriedade é a liberação do espírito, ultrapassagem dos marcos ou limites que o contêm e dominam pelas operações do

⁴⁵ “Alma curiosa que sofre, e vai buscando seu paraíso” Tradução da autora.

entendimento, pelo trabalho do julgamento, pelos rigores da lógica e do raciocínio, pelos tormentos da análise” (ONFRAY, 1999, p. 67, 68).

Mesmo esta pesquisa referir-se apenas a teoria para completar estudos museológicos, é também importante citar a psicóloga e psiquiatra Danielle Knafo. Knafo dedica-se, não exclusivamente, mas possui grande interesse, em estudos sobre o processo criativo dos artistas instigado por algum paraíso artificial. Podemos observar em seu artigo *The senses grow skilled in their craving: Thought on creativity and addiction* (2006), que o álcool pode ajudar no processo criativo, pois atua no relaxamento do corpo e da mente, promovendo assim a desinibição.

“The sparse research that has been conducted on the effects chemicals (mostly alcohol) have on the creative process demonstrates that they may facilitate Kris’s inspirational phase because they help to reduce blocks and censors, lessen inhibition, and induce relaxation after sustained effort (Koski-Jämes, 1985; Norlander, 1999). Rather than consider drugs as having the power to create an artificial state of consciousness, this view buried –childlike– aspect of the mind” (KNAFO, 2006, p.3)⁴⁶

Para Knafo, assim como para Ernst Kris (1952), o processo criativo pode ter algumas fases, o que não desenvolveremos aqui, pois para um método vivo fases ordenadas do processo criativo podem ser inadequados. Entretanto, o que a argumentação de Knafo traz de contribuição é que o uso de substâncias, como o álcool, em consumo moderado pode ajudar na expansão da criatividade. Os efeitos iniciais do uso desta substância podem nos fazer pensar, sentir e ver de uma forma que não conseguiríamos normalmente, assim como também não conseguimos mais ver o mundo com os olhos de uma criança. Os prazeres do consumo e dos efeitos do vinho podem nos transportar a esta fase da vida.

A este tipo de experiência podemos pensar também sobre o próprio sentido humano que é instigado, o paladar. Gosto de pensar na experiência que Marcel Proust (1913) relata sobre o biscoito *Madeleine* que sua tia Léonie lhe dava aos domingos de manhã em Combray. Proust discorre sobre a lembrança que lhe veio subitamente por uma memória involuntária trazida pelo olfato e pelo paladar. Os sentidos humanos são capazes de suscitar memórias que nós mesmos nem pensávamos que pudéssemos lembrar. Levam-nos para outro espaço, outra época, como uma nova chance de reviver o que já se passou. Essa experiência é a única forma que conseguimos reencontrar o que fomos e conectar com o que somos, como uma lembrança

⁴⁶ “A escassa a investigação que tem sido feita sobre os efeitos químicos (principalmente álcool) têm sobre o processo criativo demonstrado que eles podem facilitar a inspiradora fase de Kris porque eles ajudam a reduzir os blocos e censores, diminuir a inibição, e induzir o relaxamento após um esforço sustentado (Koski-Jämes, 1985; Norlander, 1999). Em vez de considerar as drogas como possuidoras do poder de criar um estado artificial de consciência, este ponto de vista enterra -infantil- aspecto da mente.” Tradução da autora.

do tempo de criança. Onfray (1999) também relata sobre uma experiência que teve com seu pai quando comia um morango no jardim de sua casa. No momento em que mordeu o morango, aquele sabor que invadiu a sua boca o transportou para o tempo em que era criança e era como se seu pai estivesse ali, do seu lado, cuidando da terra como fazia. Quando nosso corpo e mente estão vivendo essa experiência de resgate, o tempo que recorda é diferente do tempo real. “Pelo espaço de um momento – uma eternidade -, eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança.” (ONFRAY, 1999, p. 18). Onfray procura sentir essa sensação de novo, reviver essa lembrança, mas ela foge, se esquia e aparece quando ele menos espera, como uma memória involuntária suscitada pelos sentidos.

“A ideia me veio como um raio, fulgurante, do lugar onde ela estava: nos limbos, na memória da criança que fui. Minha melhor lembrança gastronômica era um morango no jardim do meu pai. O dia fora quente, num verão. Os morangos estavam saturados desse calor que queima os frutos até o centro, onde são mornos. As folhas não bastam para fazer uma sombra que os projeta suficiente. Arranquei um deles. Meu pai convidou-me a passá-lo n’água, segundo sua expressão, para limpá-lo e refrescá-lo. O filite que descia da torneira estava gelado - vinha das fontes que dormiam sob os jardins. Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagado sob meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo da minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre os canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade -, eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora. Desde então espero a volta desse anjo hedonista cujo sopro e rêmiges tanto amei. Sem dúvida eu o busco com fervor, e ele se esquia, aparecendo quando menos espero, surgindo quando já não o espero” (ONFRAY, 1999, p.17,18)

Naquele momento ele percebe como a experiência do paladar é muito mais do que a simples alimentação. Mas também, um prazer e uma experiência corporal que muitas vezes passamos despercebidos. O ponto que Onfray quer chegar é que através do paladar conseguimos suscitar todos os outros sentidos do nosso corpo, ou seja, o corpo em sua completude. E não apenas completude dos sentidos e das partes físicas do corpo, mas de nossas memórias, do que fomos e do que somos. Deixe-me melhor explicar, a criança que fomos temos apenas lembranças dela, mas nunca mais conseguimos sentir e ser o que eramos quando criança. Porém, nessas experiências conseguimos ser a criança que fomos e ao mesmo tempo o adulto que somos. O tempo nessas experiências é assim como o corpo e a memória, integral.

Podemos pensar que as essas memórias involuntárias são fruto das memórias individuais e coletivas, trabalhadas por Maurice Halbwachs (1968) e Michael Pollak (1992), e que diferente das memórias enquadradas, como fala Henry Rousso (1985), são construídas

individualmente e coletivamente e estão sujeitas a flutuações e transformações. Pois, as memórias individuais contêm o que temos de mais humano, e conseqüentemente contêm também fatos sociais por sermos seres sociais. Nelas podemos encontrar os conflitos, os desejos, as vontades, as contrariedades, a identidade do sujeito, sua natureza, mas também a suas vivências no mundo que compartilhamos coletivamente, portanto, as memórias individuais são também construídas coletivamente. Já as memórias enquadradas representam uma identidade de um determinado grupo social, por isso elas contêm limites e não podem ser arbitrárias. Podemos compreender as memórias individuais e coletivas como formas de manifestações do ser humano que assim como o vinho, o mundo e o universo possuem contradições, relações, e conflitos.

As memórias podem, então, nos ajudar a conectar o que fomos com o que somos. Assim podemos ver o mundo novamente com o olhar espantoso de uma criança. Esse olhar que se espanta com o banal é também procurado pelos artistas para ampliar o seu processo criativo.

“The appeal childhood sensibilities possess for many artist involves a desire to recapture the ability to look at the world with awe and a sense of wonder what Baudelaire called the “animally ecstatic gaze of the child confronted with something new” (KNAFO, 2002, p.31). Indeed, the world of the infant and young child is imbued with a dynamics sense of physical and emotional involvement.” (KNAFO, 2006, p.2)47

Assim como a experiência do paladar pode nos transportar para o momento em que fomos crianças, a experiência com a substância do álcool pode também nos fazer ver o mundo com os olhos de uma criança. Para Rubem Alves, o olhar espantoso e curioso de uma criança diante do banal ajuda a ver melhor, a sentir melhor e a compreender melhor o mundo e a nós mesmos. “Quem não muda sua maneira adulta de ver e sentir e não se torna como criança, jamais será sábio” (ALVES, 2003, p. 56).

“O corpo de uma criança é um espaço infinito onde cabem todos os universos. Quanto mais ricos forem estes universos, maiores serão os vôos da borboleta, maior será o fascínio, maior será o número de melodias que saberá tocar, maior será a possibilidade de amar, maior será a felicidade.” (ALVES, 1994, p. 58)

47 “O recurso da sensibilidade infantil se apossa de muitos artistas que envolve um desejo de recuperar a capacidade de olhar o mundo com um sentimento de admiração o que Baudelaire chama de “animal olhar extasiado da criança confrontada com algo novo” Tradução da autora. De fato, o mundo de um infante e de uma criança jovem é imbuído com um sentido dinâmico de envolvimento físico e mental.” Tradução da autora.

A experiência que os nossos sentidos nos propiciam, assim como as experiências museológicas, podem nos deslocar do lugar de onde estamos para outros lugares, outros tempos. Por isso, as experiências museológicas podem ser compreendidas como heterotopias, porque nos retiram do lugar que estamos, espaço efetivamente localizável, para outros lugares como o mundo da nossa própria mente. Entretanto essa experiência é integral no sentido que não sentimos mais o tempo como passado, presente e futuro, mas sim o tempo integral. Da mesma forma como quando nos reencontramos nessa experiência.

Dessa forma, a expansão da consciência e a ampliação do conhecimento acontece através da dispersão, da meditação, do prazer, da diversão e não de forma abstrata, como por exemplo, quando estamos fechados em um quarto de estudos. Segundo Suzuki (2014), esses momentos de dispersão ajudam o indivíduo a manter o foco. O vinho, ao despertar o corpo em sentido de ebbriedade, instiga todos os sentidos do corpo, causa prazer, e ativa a imaginação que é o ponto de apoio da reflexão. O vinho, então, como distração voluntária seria um gerador de sensações artificiais que dá impulso a imaginação interior e concilia com as sensações externas. Fornecendo imagens e sinais ao pensamento, assim como a música que “permite a imaginação vaguear pelos labirintos internos, a fim de que ali o entendimento encontre palavras adequadas ao discurso e imagens justas para a elaboração poética ou conceitual” (SUZUKI, 2014, p.112).

Podemos, então, pensar que a experiência do vinho não é unicamente prazerosa, pois ela opera uma desconstrução. Quando o corpo como um todo é suscitado e o sujeito entra em contato com uma realidade que lhe é apresentada, como por exemplo, um discurso expositivo, ele é também instigado pelo que ali lhe é apresentado e percorre um longo caminho de reflexão.

A partir das experiências do corpo se moldam as visões de mundo, é como se a realidade de cada indivíduo fosse construída pelas percepções corporais proporcionadas pelo próprio movimento da vida. Onfray traz uma indagação pertinente com as seguintes palavras: “Se o corpo é o lugar específico em que se mapeiam as visões de mundo, é obvio ser inimaginável filosofar sem se interrogar sobre a natureza dessa matéria que pensa. Que corpo? Que eu, portanto, pensa?” (ONFRAY, 1999, p. 192). Consideramos o corpo como um conjunto de organismos vivos que possuem auto-organização e que vive em meio ao movimento de relações internas e externas. Esse corpo é composto por uma alma utópica, a qual sente seu corpo invencível, belo, fulgurante e jovem. A utopia da alma quando

confrontada, abandona o corpo. Todas essas faces que compõe o corpo possuem o desejo como característica em comum, é através do desejo que o corpo é um organismo auto-organizado, é através do desejo que o corpo se movimenta em relações internas e externas, é através do desejo que o corpo constrói em sua alma a utopia, é através do desejo que o corpo confronta sua alma utópica e cala a própria utopia que construiu.

A museologia propõe a conexão do ser humano com a realidade a partir da experiência museológica. Dessa forma, o ser humano como objeto principal de estudo da Nova Museologia pode ser, pela própria museologia, pensado em sua natureza, ou seja, “[...] é possível reconciliar o homem consigo mesmo, com seus sentidos e seu corpo, com seu âmago e sua carne” (ONFRAY, 1999, p.192).

Nesta linha de raciocínio o corpo estaria ligado ao desejo e ao gozo, característica denominada por Onfray como anjo hedonista. Este corpo, portanto, que sente em completude e que é fruto da totalidade dos cinco sentidos humanos, busca constantemente o prazer, mas justamente pelos momentos de prazer sabe das dificuldades que o tempo poderá lhe trazer. Podemos entender a parte dos anjos como o espírito humano quando este encontra-se entusiasmado por algum prazer guloso. Como por exemplo, com o vinho. O ser humano, assim como na sua relação com o vinho deve encontrar seu equilíbrio, e precisa da transformação para alcançá-lo.

Onfray também se refere aos deuses, como Dionísio. Diz que os deuses embriagam-se com o perfume enquanto os homens com a degustação da aguardente. “A parte dos anjos, portanto, segundo Rilke, alimenta esses “pássaros da alma” cuja compleição é semelhante à de seus alimentos: situados no éter, eles próprios são puros espíritos” (ONFRAY, 1999, p.162). Onfray se refere constantemente ao espírito, nele podemos compreender o espírito humano como também o espírito entusiasmado de espírito. Melhor dizendo, só os espirituosos poderão entender.

“A ebriedade tornou-se propedêutica da ação. Não há dúvida de que ela se deve ao poder e à influência da parte dos anjos. O uso dos espirituosos dá espírito, e o espírito só é de fato ele mesmo quando convida à desobediência e à autodeterminação, à mais completa autonomia.” (ONFRAY, 1999, p. 163)

A parte dos anjos, portanto, é a inspiração, é quando o espírito se entusiasma, quando nos permitimos a audácia do prazer e de sua experiência. Esse entusiasmo no espírito também pode referir a Baudelaire (2000) onde ele fala do uso do vinho, dos seus sintomas e o que a embriaguez causa de danos e de benefícios ao homem. “*Il y a des ivrognes méchants; ce sont*

des gens naturellement méchants. L'homme mauvais devient exécration, comme le bon devient excellent" (BAULDELAIRE, 2000, p. 72)⁴⁸.

A este ponto consiste a lógica do prazer presente no diálogo *Filebo* (2012) de Platão. Para compreender melhor esta lógica podemos pensar no exemplo dado por Eduardo Luft em seu artigo *Platão ou platonismo: Um tópico em dialética descendente* (2014), sobre as festas de crianças serem na verdade para os pais comerem doces e salgadinhos. Os pais, então, vão às festas e comem desmedidamente até chegarem em casa e se sentirem mal. Quando sentem o fardo pesado de toda a festa pensam que na próxima comerão apenas tantos salgadinhos, tantos docinhos, e nada mais. Dando limite ao ilimitado. Porém, o limite, assim como o ilimitado, não faz parte dos nossos corpos, das novas vidas, assim como do mundo e do universo. Por isso, a lógica do prazer consiste em ter em si o limite e o ilimitado, mas em forma de temperança, de meio termo.

O limite e o ilimitado, na verdade, não são como oposições, mas sim como correlativos. O caráter correlativo de Uno e Múltiplo ainda possui um próprio que estaria em todas as coisas vivas, o caráter da medida e da ordem universal. Esta ordem universal existe exatamente pela correlação de Uno e Múltiplo, “de Uno e Múltiplo seja (feito) tudo aquilo que se diz que é, e contenha em si combinados o limite e o limitado” (*Filebo*, in: SW, v.VIII, 16c In: LUFT, 2014, p.13).

A este meio termo grego voltemos ao conceito de ebriedade. A ebriedade, ou *la griserie* como Onfray prefere denominar este estágio, se encaixa perfeitamente ao caráter de medida e da ordem universal de todas as coisas vivas. Pois, se este estágio refere-se a um meio termo entre a sobriedade e a embriaguez e que promove a desinibição e a expansão da consciência liberando o homem dos limites impostos pela ordem social e podendo assim, se reencontrar em seu próprio tempo e em sua verdade mais íntima, este estágio seria, então, uma forma do sujeito se compreender e compreender o próprio mundo. Mas para que o vinho possa realmente ajudar neste processo reflexivo o ser humano precisa encontrar o meio termo, a ebriedade.

Podemos conectar o estágio de ebriedade com a lógica do prazer. Quem nunca se deixou levar ao estágio de embriaguez, o qual nada se pode descobrir e esclarecer, e no outro dia planeja que na próxima vez beberá tantas taças e apenas isto. Relembrando o exemplo de

⁴⁸ “Há bêbados perversos; são pessoas naturalmente perversas. O homem mau torna-se execrável, assim como o bom torna-se excelente.” (BAUDELAIRE, 1998, p.95).

Luft sobre as festas infantis que os pais acabam por comer desmedidamente e no outro dia passam a dar limite ao ilimitado dizendo que na próxima vez comerão apenas tantos docinhos e tantos salgadinhos e nada mais; a mesma lógica se dá para aquele que bebeu desmedidamente e no outro dia passa a dar limite ao ilimitado. Portanto, a medida tem em si o limite e o ilimitado, assim como a ebriedade tem em si a sobriedade e a embriaguez, mas na sorte que promove o sujeito a pensar como não pensaria em estagio de sobriedade, assim como não conseguiria pensar no estagio de embriaguez.

Em momento algum faço uma defesa da embriaguez ou um estudo biológico do corpo quando este está sob o uso de substâncias alcóolicas, mas sim, procuro aliar os prazeres e os sintomas que o vinho pode causar com o objetivo do trabalho que é a experiência do corpo em exposições museológicas.

As experiências museológicas possibilitam ao indivíduo a expansão da consciência por meio de objetos, espaço e tempo limitados. O que não se limita é a própria expansão da consciência que acontece com a liberação do espírito causada pelo álcool. “A apercepção é forma esculpida pela consciência nas micropercepções alucinatórias” (ONFRAY, 1999, p.69). Essas micro percepções alucinatórias, as quais Onfray se refere são entendidas de forma positiva, pois não tem um significado de algo que não condiz com a verdade do indivíduo. Nesse processo da experiência alucinatória causada pelo vinho, o indivíduo que percebe seu espírito aflorado, suspende o tempo cronológico e ao mesmo tempo se reencontra em seu próprio tempo. A ebriedade que se apossa do corpo duplicará as suas próprias capacidades. A ebriedade causada pelo vinho é viva e provoca a liberação do espírito, pois ela “é mágica e leva a lugares que esclarecem, iluminam e informam sobre o funcionamento da razão, sobre seus limites.” (ONFRAY, 1999, p. 65).

O vinho libera nosso espírito, acende todos os sentidos do nosso corpo. A visão fica volumosa, os sons embalam nosso corpo e regem uma sinfonia sensível, dionisíaca, arrepiante. Os outros sentidos seguem o mesmo caminho, o toque fica mais sensível, os perfumes salivam a boca, o que sentimos se deturpa com os outros sentidos a favor de novas descobertas, novos sentimentos. Ao bebermos o vinho somos envolvidos por essa orquestra sensível regida pela união dos músicos que tocam a composição do nosso corpo. Esse trabalho propõe estudar a possibilidade de o corpo ser instigado por completo em uma exposição, tendo como aliado o vinho, essa bebida dotada de personalidade e espírito que anima o espírito humano.

Capítulo IV. Experiências Ébrias

“A sabedoria é filha da experiência”

Leonardo da Vinci, 2017

IV. I. Pesquisa de Campo

O objetivo deste trabalho questiona e busca compreender como o corpo pode ser recebido e suscitado em sua completude em experiências museológicas. A investigação tem como iniciativa a proposta do uso do vinho, em sentido de ebriedade, para que ajude o sujeito a expandir a sua consciência, e suscitar os demais sentidos neste tipo de experiência. Um estudo para entender se o vinho realmente pode ajudar o sujeito nesse tipo de experiência, ou melhor, se a proposta que se sucedeu até agora é válida, se faz, de fato, necessário. Essa investigação foi realizada em forma de pesquisa de campo na vinícola *Miolo Wine Group*, pois espaços como este, assim como museus do vinho, são lugares onde os sujeitos podem ter experiências com o vinho em meio a um espaço expositivo. A pesquisa foi como uma forma de estudo de recepção da experiência museológica proporcionada por este espaço.

Para a realização deste trabalho de campo o método vivo desenvolvido no capítulo I se fez presente. O método vivo, portanto, é um método participativo, imanente e que permite a compreensão do indivíduo em sua complexidade e do próprio indivíduo sobre si e em relação ao mundo. Por ser um método participativo, que serve tanto para o pesquisador museólogo quanto para o sujeito que experiencia, e acompanha o movimento da vida dos seres humanos e do mundo sendo ele mesmo vivo.

Nesse contexto propomos a reflexão de como botar em prática este método dentro da pesquisa e da experiência ébria que propomos. Por isso algumas bibliografias foram essenciais para pensar um caminho que poderíamos seguir nesta investigação prática.

Segundo o livro *La investigación participativa: métodos y técnicas* (2015) dos autores F. J. F. García, A. A. Chica, C. P. Verdú e O. A. S. Fernández, primeiramente, é necessário pensar o que será utilizado para a investigação, depois decidir qual a técnica adequada para o objetivo da investigação. Nesta linha de pesquisa o primeiro ponto é encontrar o ambiente de pesquisa, tomar conhecimento de como a experiência acontece (roteiro), para pensar a melhor técnica de pesquisa prática e interação com os visitantes.

Conforme as leituras do manual, a metodologia adequada para esta investigação seria uma investigação participativa com técnicas distributivas e dialéticas. A técnica distributiva refere-se a uma pesquisa mais estatística, na qual um questionário com perguntas de múltipla escolha é aplicado e depois os dados são analisados em forma quantitativa e comparativa com os demais sujeitos que responderam e com as demais perguntas.

“Las formas de las técnicas de investigación social, desde esta perspectiva, son estabilizadoras, tanto por la forma de producción de datos (preguntas/respuestas definidas por el investigador) como por su tratamiento (estadístico, que por su naturaleza es ajeno de la acción)” (GARCIA; CHICA; VERDÚ; FERNÁNDEZ, 2015, p.20)⁴⁹

Percebemos, então, que a perspectiva distributiva poderia ser adequada para esta investigação no caso da realização de um questionário, porque precisamos analisar dados certos e que respondem a uma questão: O vinho contribuiu para a experiência sensorial do corpo em exposições? Para esta análise um questionário poderia ser uma forma rápida, devido ao pouco tempo que um mestrado possui, e que pudesse analisar de uma forma mais precisa a viabilidade da proposta do vinho como um meio museológico. Porém, um questionário que estivesse fora da ação *“ajedo de la acción”* não contribuiria para a pesquisa, pois a experiência e a pesquisa da experiência do vinho com os seres humanos é repleta de vida e, portanto, de movimento.

Assim, pensamos em uma perspectiva dialética, em uma pesquisa na área das ciências humanas seguimos uma linguagem aberta que consiga compreender o movimento dos sujeitos, da cultura da produção de vinho, da história no contexto expositivo e da recepção da experiência. Como uma forma de investigação da ação dos sujeitos para com o vinho, da ação do vinho para com os sujeitos e do resultado na ação do sujeito para com ele mesmo e com a sociedade.

“En la perspectiva dialéctica, en cambio, las técnicas de mayor alcance serían el socioanálisis, la Investigación-Acción, y los procesos y técnicas participativas de creatividad social. El juego abierto del lenguaje tipo que propone esta perspectiva se convierte en praxis, puesto que explora e intenta incidir en la capacidad que tiene en hablar para producir nuevas realidades, para desbordar lógicas instituidas de comprensión y acción y abrirse a lógicas instituyentes susceptibles de generar una nueva situación social. En el juego del lenguaje dentro de esta perspectiva se discute y se toman decisiones que alterarán o intertarán alterarla realidad, lo que conduce a este posicionamiento a adoptar como unidad de análisis a los sujetos, pero también a las relaciones que éstos mantienen(conjuntos de acción), y a ello se añade las nuevas prácticas

⁴⁹ “As formas e as técnicas da investigação social, Desde esta perspectiva, são estabilizadoras, tanto pela forma de produção de dados (perguntas/respostas definidas pelo investigador) como pelo tratamento (estatístico, que por sua natureza está fora da ação)” Tradução da autora.

que buscan propiciar las técnicas dialécticas (sociopraxis).” (GÁRCIA; CHICA; VERDÚ; FERNÁNDEZ, 2015, p.22)⁵⁰

A perspectiva dialética é dinâmica e intersubjetiva, seu principal objetivo de investigação é a transformação da realidade através do processo investigativo. Nesta perspectiva a ação é produto da investigação. Entretanto, não buscamos nessa investigação transformar a realidade através do processo investigativo, pelo contrário, buscamos compreender as ações do vinho nos sujeitos que vivem uma experiência museológica.

Assim, compreendemos que a perspectiva distributiva é objetiva, descritiva e explicativa sobre a relação das variáveis alcançadas através da pesquisa objetiva. A análise dos resultados é dedutiva, como em forma de análise de gráficos. Nesta perspectiva a ação não é condição para a produção de conhecimento. A perspectiva dialética compreende a subjetividade, mas principalmente a pluralidade das ações sociais e é através do alcance da pluralidade que consegue intervir na realidade que pesquisa. O que queremos dizer é que estas perspectivas podem contribuir para o desenvolvimento da pesquisa que se sucede aqui, mas que seguir unicamente por um caminho delas pode ser arbitrário. Pois, em uma pesquisa que se refere a sujeitos e experiências, estas perspectivas podem ter características e formas de análise muito fechadas ou invasivas.

Nesse sentido, uma metodologia não pode preceder a experiência com regras que a direcionem, e apenas buscar compreender o que o vinho causa durante a experiência. Vejamos a citação de C. S. Carvalho (2015) em sua tese: *A escuta de memórias nos labirintos da favela: reflexões metodológicas sobre uma pesquisa-intervenção*.

“De saída, estava na bagagem o desejo por analisar as questões que incidiam no ofício do pesquisador de memórias. Além disso, mais nada. Nem mapa ou bússola, nem objetivo geral, muito menos os específicos. A aposta residia no pressuposto de que as metas são traçadas durante o caminhar, assim, o pesquisador vai ao campo interessado em algumas questões, mas desprovido de uma atitude interesseira. Leva consigo uma ideia aberta, suficiente somente para partir. Sobre essa postura em relação ao modelo mais tradicional de pesquisa, Eduardo Passos e Regina Benevides de Barros, no artigo “A Cartografia como método de pesquisa-intervenção” (2009) nos dizem que: “O desafio é o de realizar uma reversão do sentido tradicional de método – não mais um caminhar para alcançar metas pré-

⁵⁰ “Na perspectiva dialética, por outro lado, as técnicas de maior alcance seriam as sócio-análises, a investigação da ação e os processos e técnicas participativas da criatividade social. O jogo aberto do tipo que linguagem que propõe esta perspectiva se converte em práxis, posto que explora e intenta incidir na capacidade que tem em falar para produzir novas realidades, para desdobrar lógicas instituídas de compreensão e de ação a abrir-se para lógicas instituintes suscetíveis de gerar uma nova situação social. Nesse jogo da linguagem dentro desta perspectiva se discute e se tomam decisões que alterarão ou tentarão alterar a realidade, no que se condiz a este posicionamento a adotar uma unidade de análise para os sujeitos, mas também para as relações que estes mantem (conjuntos de ação), e a esse é para além das novas práticas que buscam propiciar as técnicas dialéticas (sócio práxis).” Tradução da autora.

fixadas (*metá-hódos*), mas o primado, do caminhar que traça no percurso, suas metas” (p.17)” (CARVALHO, 2015, p. 84)

A autora disserta sobre uma pesquisa metodológica em que o pesquisador trabalha “com” a realidade que deseja investigar. A pesquisa não possui um método fechado, mas sim um método que se movimenta e se modifica, como aqueles em que o pesquisador observa e estuda. “Os objetivos foram esboçados a partir do encontro com o outro, pois é ele quem nos fornece pistas acerca das questões da pesquisa” (CARVALHO, 2015, p. 85).

Esse ponto pode contribuir para pensar em como o método vivo é importante para a museologia. Se o museólogo pesquisador procura estudar o ser humano em toda a sua complexidade e ainda propor que este sujeito tenha uma experiência consigo e com a realidade do mundo que o cerca, dentro do museu. Não deveria ele, o museólogo, partir do olhar da experiência, da relação, do método “com” para que todas essas propostas tenham sucesso tanto na teoria quanto na prática?

É claro que nesta tese, Carvalho busca as memórias de um determinado grupo e por isso a sua forma de pesquisa será mais participativa. Entretanto, o que é interessante notar é que além do método a pesquisadora também se analisa. A pesquisa acontece sob o efeito das (meta) análises da própria pesquisadora. “Logo, o fluxo do meu pensamento, minhas escolhas e atos são elementos que também permeiam as reflexões acerca do ato de pesquisar” (CARVALHO, 2015, p. 88).

Esse processo é compreendido pela autora como “fase” de pesquisadora e personagem. Por exemplo, quando se está realizando uma pesquisa de campo o pesquisador não se vê, apenas sente interiormente, mas quando transcreve o pesquisador se narra nela como se transformasse em personagem. Essa objetificação é também um resultado de transformação em personagem. “Em outras palavras, para Bakhtin o acabamento da minha imagem externa só é possível através do olhar do outro, esta consciência ativa que compenetra e interfere na constituição da minha personalidade, talhando desde fora a minha unidade” (CARVALHO, 2015, p. 89).

Com essa consideração, podemos pensar no fenômeno da cultura em relação às outras culturas, como também as tradições regionais, as comidas, as vestimentas, aos dialetos, etc. Por essa consideração, assim como sugeriu o professor doutor Mário Chagas, nós pesquisadores na área da museologia, não podemos deixar de considerar também a nós

mesmos nas pesquisas. Até porque, o método vivo não é apenas um método para pesquisadores, mas também para os sujeitos que experienciam.

A partir destas análises pensamos e capturamos o que poderá nos ser útil para a nossa investigação prática. Nos interessa aqui investigar a ação do vinho nos sentidos do corpo humano, através de um método vivo que acompanha a pesquisa e se modifica conforme as necessidades da mesma.

A proposta da pesquisa de campo consiste no acompanhamento das visitas e na aplicação de um questionário. Dessa forma, propomos o desenvolvimento de um questionário que permita, de uma forma breve, conseguir resultados para compreender a viabilidade do uso do vinho como um meio instigante para a museologia. Nesta abordagem relataremos, de uma forma sintética, as visitas, as degustações, seguidas de um relato destes momentos. No final das visitas, quando os sujeitos ainda vivem a experiência, aplicamos um questionário desenvolvido para a pesquisa e contribuição com a instituição fornecedora desta oportunidade. Como uma forma de ajuda mútua entregamos os resultados analisados na segunda parte deste capítulo. Alguns dos parágrafos seguintes são frutos do relatório de estágio que se encontra em apêndice.

Concentramos agora no desenvolvimento do questionário: O questionário desenvolvido teve orientação do Prof. Dr. Pedro Pereira Leite, e também orientação e aprovação do gerente de varejo da vinícola, Avelino Zanetti Filho. O objetivo do questionário é compreender se o vinho, em sentido de ebriedade, realmente ajuda os sujeitos a expandirem as suas consciências e a suscitar todos os demais sentidos do corpo humano.

As questões desenvolvidas procuram responder três indagações: A experiência do vinho é transformadora? Como ela transforma? Por que transforma? As perguntas elaboradas no questionário também devem possuir três princípios base: as perguntas devem ser precisas, pertinentes e neutras. Com esta breve metodologia desenvolvemos quinze questões. O número de indagações podem parecer extensas, entretanto tais informações são essenciais tanto para a pesquisa presente quanto para a própria vinícola Miolo.

Assim, o questionário propõe conhecer quem está sendo entrevistando, como este sujeito estava se sentindo antes da visita, como se sentiu na primeira prova de vinho, como se sentiu no final das degustações e se possui sugestões que possam contribuir com a

experiência proporcionada pela vinícola. Esta última questão pode ser interpretada como forma de participação ativa dos visitantes na construção de uma experiência única.

As questões são de múltipla escolha e discursivas. As de múltipla escolha, foram pensadas afim de uma análise, em primeiro momento, do sujeito em individual. As possíveis escolhas são: feliz, triste, entusiasmado, entediado e outro. Tais estados se referem a emoções que o vinho pode nos proporcionar. Podemos nos sentir alegres ou mesmo tristes, com os sentidos instigados, com sono ou até mesmo com ou sem paciência. Caso os sujeitos não sentissem alguma desses sintomas eles ainda poderiam se expressar discursivamente pela opção outro. Mas, para que estes sintomas possam ser compreendidos por todos, escolhemos termos que pudessem condizem com tais sintomas. Nas análises futuras pensaremos além destes termos condizentes com as emoções, como os compreendemos no contexto da abordagem da pesquisa que envolve o uso do vinho.

A seguir, visualizamos o modelo do questionário entregue aos visitantes. Por conseguinte apresentamos um breve relato sobre as visitas, sobre o ambiente e sobre o local onde a experiência acontece. Para finalizar, disponibilizamos a análise dos resultados coletados com a pesquisa de campo.

Quadro I: Questionário frente. Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

Quadro II: Questionário verso. Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

 UNIVERSIDADE LUSÓFONA MIOLO WINE GROUP "A EXPERIÊNCIA DO CORPO EM EXPOSIÇÕES MUSEOLÓGICAS" A VINÍCOLA MIOLO ABRIU AS SUAS PORTAS PARA CONTRIBUIR COM A PESQUISA DE MESTRADO EM MUSEOLOGIA DA ACADÊMICA MANOELA NASCIMENTO SOUZA. CONVIDAMOS VOCÊ A CONTRIBUIR COM ESTA PESQUISA! A PESQUISA REFERE-SE A UM BREVE QUESTIONÁRIO COM QUESTÕES NÃO OBRIGATORIAS. O QUESTIONÁRIO, PORTANTO, É UM ESTUDO DE RECEPÇÃO DA EXPERIÊNCIA PROPORCIONADA PELA VINÍCOLA MIOLO. 1. DE ONDE VOCÊ VEM? 2. QUAL A SUA IDADE? 3. QUAL O SEU SEXO? () FEMININO () MASCULINO. 4. QUAL A SUA PROFISSÃO? 5. EM QUAL CONTEXTO DECORRE A SUA VISITA À VINÍCOLA MIOLO? () TURISMO () LAZER. () ACASO () CONHECIMENTO. () OUTRO. 6. COMO VOCÊ ESTAVA SE SENTINDO ANTES DA VISITAÇÃO?	 UNIVERSIDADE LUSÓFONA MIOLO WINE GROUP B. COMO VOCÊ SE SENTIU MOMENTOS APÓS A PRIMEIRA DEGUSTAÇÃO DE VINHO? ☐ FELIZ. ☐ TRISTE. ☐ ENTUSIASMADO(A). ☐ ENTEDIADO. () OUTRO. _____ 9. VOCÊ SENTIU SEUS SENTIDOS AFETADOS APÓS AS DEGUSTAÇÕES? () SIM. () NÃO. 10. A EXPOSIÇÃO FICOU MAIS INSTIGANTE E ENVOLVENTE COM AS DEGUSTAÇÕES? () SIM. () NÃO. 11. EM UMA ESCALADA DE UMA A DEZ, QUANTO ÀS DEGUSTAÇÕES CONTRIBUÍAM PARA O _____ OBRIGADA, SUA CONTRIBUIÇÃO FOI MUITO IMPORTANTE PARA O DESENVOLVIMENTO DESTA PESQUISA!
--	---

A escolha da vinícola Miolo deve-se a sua história em relação à viticultura da região da serra gaúcha, do país onde se localiza, e também do interesse da mesma em contribuir com pesquisas acadêmicas. Relataremos um pouco sobre a história do grupo Miolo na forma como é exposta para seus visitantes, sobre a experiência proporcionada a eles e também sobre como as pesquisas se sucederam.

A vinícola *Miolo Wine Group* localiza-se no Vale dos Vinhedos, na serra do estado do Rio Grande do Sul, no Brasil. O grupo Miolo é uma vinícola relativamente nova, que possui grande ativismo na busca pela preservação do patrimônio vivo, que é o Vale dos Vinhedos, e da viticultura na região gaúcha e nos demais estados brasileiros. Muitas das informações e textos que se encontram no primeiro ponto deste capítulo fazem parte, na verdade, do relatório de estágio entregue para a *Miolo Wine Group*, um mês após seu término. O período de realização da pesquisa de campo foi de onze dias, do dia 4 de Dezembro de 2017 ao dia 15 de Dezembro de 2017.

A Miolo é um espaço privilegiado para esta pesquisa de campo devido ao seu interesse genuíno em promover não só o consumo do vinho, mas experiências grandiosas com o mesmo, que vinculam a história de sua produção na região. A experiência proposta pela Miolo poderia ser considerada como uma experiência museológica por promover conhecimento integrado a apreciação estética ambiental e histórica da viticultura do Vale dos Vinhedos, e também da própria história do grupo Miolo no Brasil.

A história do grupo Miolo se inicia em 1897, com a chegada de Giuseppe Miolo ao Vale dos Vinhedos. Ele adquire um pedaço de terra conhecido como lote 43 e passa a viver não só da produção e cultivo de videiras, mas também da paixão suscitada pela viticultura. Tal encantamento foi passado de geração para geração na família Miolo e levou a vinícola ao reconhecimento de referência na produção de vinhos finos e derivados de uva no Brasil. Hoje a vinícola continua em desenvolvimento, preservando a viticultura no Vale dos Vinhedos. Aquele primeiro lote de terra adquirido por Giuseppe Miolo continua em produção e o seu vinhedo é conhecido como Vinhedo Leopoldina.

A vinícola Miolo recebe diariamente centenas de visitantes e possui dois tipos de visitas guiadas. A primeira é a visita convencional onde os visitantes conhecem um pouco do território onde se localiza a vinícola, da história do desenvolvimento da terra até a produção de uvas, dos vinhos tintos, brancos, espumantes e sucos de uva, do desenvolvimento

da tecnologia que a empresa usa para a produção dos vinhos, da fermentação, do envelhecimento e do engarrafamento. Essa visita é finalizada com uma degustação. A vinícola possui também uma visita mais completa no que diz respeito a sua forma técnica. A visita técnica, portanto, refere-se a todo o processo da produção de vinhos tintos, brancos, espumantes e sucos. Também do cultivo das videiras, de produção, colheita, recebimento, preparação, produção, fermentação, filtração, armazenamento, envelhecimento, engarrafamento, venda, até a degustação por um mini curso de análise sensorial de vinhos e espumantes. Todas as visitas são guiadas, alguns dos guias podem ser também, ou, inclusive enólogos.

Agora dissertaremos sobre as visitas e degustações englobando, em forma de resumo, as informações recolhidas com diferentes guias e enólogos: As visitas começam na saída do prédio do Varejo⁵¹ e seguem em direção ao jardim, onde 45 espécies de uvas *vit viníferas* se encontram para um show visual. No decorrer deste caminho podemos visualizar o primeiro lote adquirido pela família Miolo e que hoje é reconhecido através do vinho ícone da empresa que se chama *Lote 43*. Este lote possui produções de uvas de castas *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* e apenas nas melhores safras, quando as uvas atingem excelência na qualidade que o vinho *Lote 43* é produzido. Nos demais anos as uvas são utilizadas para produzir o vinho *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon*. Quando o *Lote 43* é produzido, o *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon* é composto por uvas de outro lote da mesma região do Vale dos Vinhedos. Portanto, os dois vinhos possuem o selo DO, que quer dizer, De Origem, denominando a qualidade do *Merlot* que é utilizado nestes vinhos. Estes vinhos são compostos por 60% de uvas *Merlot* e 40% de uvas *Cabernet Sauvignon*.

Eis um ponto interessante para ressaltar sobre o ativismo na preservação da viticultura da região: a conquista do selo DO do Vale dos Vinhedos. Em 1995 a vinícola Miolo juntou-se com outras vinícolas e fundaram a APROVALE- Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos. A Aprovale deu entrada ao primeiro DO – De Origem do Vale dos Vinhedos. É responsabilidade, portanto, da Aprovale o controle dos produtos que contem a Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos. Além disso, a associação também se preocupa com o território do vale, o turismo cultural, a produção de pesquisas

⁵¹ O termo varejo pode ser entendido como comércio direto com o comprador final. Entretanto, na Miolo Wine Group o varejo é um local onde concentra-se não só a venda dos produtos do grupo Miolo, mas também as experiências que a vinícola proporciona para os seus visitantes. Este local, portanto, é onde os visitantes são recebidos, onde encontra-se os guias enólogos, as salas de degustação, a loja e também uma central de vendas.

científicas e acadêmicas, a garantia da qualidade dos produtos, da terra e preservando o Vale dos Vinhedos como um patrimônio brasileiro. Penso ser pertinente citar aqui a visão, os objetivos e os valores que essa associação possui.

“Os **OBJETIVOS** estratégicos da Aprovele se constituem em:

- Fortalecer a gestão da entidade.
- Consolidar o posicionamento do Vale dos Vinhedos no mercado.
- Fortalecer a cultura da cooperação.
- Intensificar as relações institucionais da associação com a comunidade, poder público e trade turístico local.
- Incentivar a busca contínua pela excelência dos produtos e serviços.
- Proteger e preservar a paisagem natural e a identidade cultural do Vale dos Vinhedos.

E a **VISÃO** de futuro planejada pelos associados compreende ter uma entidade fortalecida, com associados integrados e comprometidos com o desenvolvimento coletivo do Vale dos Vinhedos, consolidando-se como destino enoturístico de excelência, economicamente viável e sustentável.

A Aprovele também definiu como seus VALORES:

- Cooperação.
- Consciência na preservação ambiental e sustentabilidade econômica.
- Respeito à individualidade das empresas, fornecedores e consumidores.
- Excelência em atendimento nos empreendimentos associados.
- Representatividade.
- Ética.”⁵²

Hoje a Aprovele é composta por vinte e três vinícolas e quarenta e três empreendimentos que estão ligados ao turismo e a preservação cultural e patrimonial da viticultura da região.

Dessa forma, as visitas começam assim como o início da história da Vinícola Miolo e também com a história da viticultura do Vale dos Vinhedos, visualizando a terra, especificamente o lote 43. Nesta primeira fase da visita, os visitantes ficam encantados. A obra natural que se encontra diante de todos é sublime e, portanto, encanta a todos pela sua beleza e pela sua conexão com o tempo integral. O que os visitantes estão vendo durante esta caminhada refere-se ao início da história da família Miolo no Brasil e no Vale dos Vinhedos, a terra é o testemunho disso.

O jardim possui quarenta e cinco diferentes tipos de castas de uvas brancas e tintas *vit viníferas*. Este jardim tem duas principais funções, a primeira é expor as uvas que são utilizadas na produção de vinhos finos no mundo e que geralmente as pessoas já haviam provado tais vinhos, mas nunca puderam ver as uvas. A segunda função é para que a própria

⁵² Ver mais no site Vale dos Vinhedos: <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=44#null>, último acesso em 24/03/18.

vinícola possa analisar quais as castas que melhor se adaptam na região do Vale dos Vinhedos. A Miolo não trabalha com todas as quarenta e cinco castas de uvas que estão expostas no jardim, apenas com algumas. Na região do Vale dos Vinhos a vinícola cultiva quatro tipos de uvas, são elas: *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* e *Pinot Noir*. É interessante destacar também durante a visitação foi observado um grande desejo da parte dos visitantes em experimentar e conhecer todas as uvas.

Passando o jardim nos deslocamos, na visita técnica, para a área de produção e engarrafamento de vinhos e espumantes. Nesta área precisamos usar tocas e aventais para que não deixemos cair nenhuma partícula que possa alterar a qualidade do produto que ali está sendo preparado. A experiência é curiosa, o guia enólogo explica todas as fases da vida dos vinhos, espumantes e sucos de uva em forma detalhada. Nesta experiência usamos de todos os sentidos, visão, audição, olfato, tato e paladar. O visual é certamente o sentido privilegiado, mas não deixa os demais sentidos ficarem de lado. Como por exemplo, como as diversas sensações térmicas provocadas pelo universo e temperatura específicos de cada vinho e de cada espumante.

Retomando a visita tradicional, em seguida do jardim nos dirigimos para o pavilhão histórico, onde encontramos o primeiro investimento em produção de vinhos da família Miolo. Ao entrarmos na parte história a temperatura já muda, fica um pouco mais fresco devido a sala ao lado onde se encontram os tanques de inox que continham – naquele momento – vinhos tintos e brancos armazenados. A parte isso, continuamos com a nossa história, quando Giuseppe comprou o lote, a família cultivava apenas uvas e vivia da comercialização delas. Com o passar do tempo e de algumas gerações, uma crise econômica atinge o Brasil em 1980 e a família Miolo procura formas para sobreviver no meio disto. Os netos de Giuseppe decidem investir em algo que seja novo, mas que também continue com as produções de uvas que eles possuíam. Dessa forma, investem em pipas de grápia⁵³, madeira muito popular na região do vale dos vinhedos, usada principalmente para produção de móveis,

⁵³ As pipas de grápia não são adequadas a produção de vinhos e espumantes por alguns motivos. Os três principais deles são a higienização, temperatura e aromas. Os vinhos produzem, na sua produção, fermentação e envelhecimento, cristais de bitartarato de potássio (saís que se formam através da precipitação do ácido tartárico presente na casca e poupa das uvas) que se alojam nas paredes das pipas. Quando o vinho era retirado a pipa precisava ser higienizada para poder receber um novo vinho, a higienização era feita manualmente. Os cristais que estavam alojados nas paredes das pipas precisavam ser raspados e isto levava algum tempo. A pessoa que fazia este serviço necessitava entrar na pipa por uma pequena porta e poderia correr alguns riscos, como falta de oxigênio, tonturas, entre outros possíveis riscos. A temperatura do vinho também era difícil de controlar. No verão as pipas poderiam atingir um alto grau de temperatura e isso poderia comprometer o vinho, o controle era feito com água, mas mesmo assim era muito difícil de manter. A grápia também pode adicionar aromas indesejáveis ao vinho.

e que também era financeiramente econômica. Com o início da produção de vinho, em 1989, a família Miolo dá nome a sua vinícola de Vinícola Miolo LTDA. A primeira produção aconteceu em 1990 com o total de oito mil garrafas de *Reserva Merlot*, fermentadas nas pipas de grápia.

Depois de, mais ou menos, nove anos usando estas pipas, o neto de Giuseppe, Adriano Miolo, teve a oportunidade de estudar fora e buscar novas tecnologias para aprimorar a produção dos vinhos. Assim, os tanques de inox entram na produção dos vinhos da Miolo, tornando a vinícola pioneira em usar estes tanques no Brasil. Partimos então para a sala onde os tanques de inox se encontram. Esta sala fica entre temperatura média de 15° e 17° graus Celsius devido à baixa temperatura que os tanques possuem. Cada tanque está em uma temperatura, pois os vinhos brancos e tintos necessitam de diferentes ambientes. Naquele momento estes tanques estavam apenas armazenando vinhos tintos e brancos que já estavam prontos para serem bebidos, eles estavam apenas esperando para serem engarrafados e vendidos.

Os visitantes podem tocar nas pipas de grápia e sentir o seu aroma. Nos tanques os visitantes também podem tocá-los para sentir as suas diferentes temperaturas. Nesta etapa os enólogos nos explicam as fases da produção, fermentação e envelhecimento dos vinhos, e também como estes processos interferem nos aromas, na textura, e na qualidade dos vinhos. Cada vinho é único e necessita de um processo diferente de produção e temperatura.

O guia Yuri Camargo ao explicar que os taninos são anti-oxidantes naturais do vinho, faz uma afirmação pertinente: “O vinho é um ser vivo, por isso possui taninos para protegê-lo”. A citação de Camargo é muito interessante, por dois motivos. Primeiro, o vinho é considerado como um alimento, e não apenas como uma bebida alcoólica afim de escória e diversão, mas um alimento como todos os outros e que possui taninos para protegê-lo. Segundo, Camargo personifica o vinho como um homem assim como o Charles Baudelaire, e o coloca em comparação com seres vivos pelo fato de possuir tanino. Ainda poderíamos expandir a sua colocação dizendo que o vinho possui uma personalidade, um espírito que dá espírito ao espírito do homem.

Passando dessa parte, os vinhos precisam descansar. Alguns em barricas de carvalho americano, outros em francês e outros em garrafas. Para essa fase, descemos ao segundo andar, onde se encontram as barricas e as caves de garrafas de espumantes e vinhos. Podemos

ver como é o processo da fabricação das barricas, as quais são produzidas pelo grupo Miolo na cidade de Bento Gonçalves, localizada no estado do Rio Grande do Sul, Brasil.

Os visitantes percebem e sentem a diferença no aroma forte do carvalho devido à umidade do ambiente, e também o próprio cheiro da umidade, mofo e madeira. As barricas possuem determinadas quantidades de usos, e também diferem na substância. A primeira é utilizada para os vinhos tintos, depois passam para os vinhos brancos, em seguida são utilizadas para a produção de destilados. Os destilados são produzidos no Vale do São Francisco no estado da Bahia, no Brasil.

Quando chegamos a cave dos espumantes, onde as garrafas estão decantando sua levedura, uma das visitantes diz: “O cheiro aqui já é diferente”. De fato, os perfumes durante toda a visita são intensos e muito diferentes. Nesta etapa aprendemos sobre o método tradicional⁵⁴ de fermentação de espumantes, desenvolvido na França pela *Veuve Clicquot*, a viúva de *Clicquot*⁵⁵, e sobre o método italiano/francês conhecido como método *Charmat/Martinotti*⁵⁶, onde a fermentação é feita em tanques.

Como no decorrer desta história que nos foi contada os vinhos estariam, então, prontos para serem bebidos chega-se assim no momento de degustá-los.

Esta etapa da experiência é uma análise sensorial e também mais uma experiência sensorial. A análise sensorial passa por três partes de análise, são elas: análise visual, análise olfativa e análise gustativa. Podendo até estender a uma análise sonora na degustação de espumantes. Antes, durante e depois da degustação, a análise sensorial usa dos sentidos para compreender, sentir, provar e apreciar os vinhos e espumantes.

⁵⁴ O método *champenoise*, ou método tradicional, da champanhe foi desenvolvido pela viúva de *Clicquot*. Este método faz a fermentação e decantação da champanhe na própria garrafa. *Clicquot* organizava as garrafas de ponta cabeça em uma mesa de madeira com buracos circulares que permitiam que as garrafas ficassem nesta posição. Todos os dias um ajudante da adega fazia, cuidadosamente, giros nas garrafas para conduzir a levedura até o gargalo. Quando toda a levedura estava depositada no gargalo esta parte da garrafa era congelada e expulsa quando fosse estourada pelos próprios gases de dentro da garrafa. Assim a champanhe límpida era novamente lacrada em rolha e estava pronta para o consumo.

⁵⁵ Um pouco sobre esta história, a viúva de *Clicquot* chama-se *Nicole-Barbe Ponsardin* (1777 – 1866), casou-se com *François Clicquot* em 1798. *François* faleceu em 1805 e *Nicole* assumiu os negócios. Na época de *Françoise* a família produzia champanhe, lã e fazia serviços bancários, quando *Clicquot* assumiu os negócios concentrou-se apenas na produção de champanhe. A vinícola *Veuve Clicquot Ponsardin* produtora de champanhe localiza-se em Reims na França.

⁵⁶ O método *Charmat/Martinotti* foi desenvolvido pelo enólogo italiano *Federico Martinotti* em 1895, entretanto seu método foi apropriado pelo francês *Eugène Charmat* em 1907. A levedura é colocada nos tanques onde encontram-se os espumantes e depois é filtrado e não decantado como no método francês. Após isso o vinho espumante também está pronto para o consumo.

A análise visual dos vinhos começa na compreensão pela cor, na intensidade, na idade e na forma com que cada vinho foi feito. Essa análise também difere nos vinhos brancos e tintos. A análise visual do espumante, por sua vez, começa na compreensão de que tipo de espumante é este, de como ele foi produzido, de qual o seu método de fermentação, e de qual a sua idade.

Depois da análise visual, passamos para a percepção do vinho olfativamente, afim de compreender primeiramente os aromas de defeito e então os aromas que caracterizam os vinhos. Diferentemente da análise dos vinhos, na análise olfativa dos espumantes iremos apenas sentir os aromas e não agitar a taça para que não corramos o risco de perder a *perlage*. Uma questão levantada muitas vezes por vários enólogos e guias, e que pensamos ser muito interessante, é que os aromas que sentiremos irão depender da experiência de vida de cada um. Para dizer de outra forma, ninguém irá sentir um aroma e lembrar da mesma fruta ou flor. Portanto, classificar os vinhos com aromas pode ser um tanto quanto equivocado quando estamos fazendo uma análise com diferentes pessoas.

O que podemos pensar são os aromas base dos vinhos e espumantes. Os aromas base dos vinhos claros podem nos lembrar do cheiro de polpas de frutas claras. Consequentemente, os aromas base dos vinhos tintos podem nos instigar a lembrança de aromas de frutas com poupas escuras. Gostaríamos de ressaltar que os guias e enólogos instigam as memórias sensoriais dos visitantes no decorrer das degustações.

A terceira e última parte da análise sensorial é a análise gustativa. Todos nós sabemos como beber um vinho, mas não sabemos como degusta-lo para aproveitar suas dádivas ao máximo. Os guias ressaltam as diferentes partes da língua e boca que podemos sentir quando provamos diferentes vinhos. Nesta análise os vinhos e espumantes invadem nossa boca, mas também o nosso corpo. Por exemplo, quando apreciamos um espumante, somos invadidos por uma explosão de bolhas em nossas bocas, podemos pensar que estas explosões reavivam partes adormecidas de nossa boca, até ela reavivar nossas gargantas e embalar as demais partes de nossos corpos.

Podemos relembrar o capítulo II⁵⁷, onde o corpo utópico ao fazer amor rompe com a utopia de sua alma. É como se através do paladar, nosso corpo, ao sentir as partes invisíveis de si, também quebre a utopia. Mas a experiência do paladar ainda nos remete ao capítulo III,

⁵⁷ Ver mais em página 46 do primeiro ponto do capítulo II.

onde citamos a experiência do paladar de Marcel Proust (1913) e Michel Onfray (1999)⁵⁸. Os sentidos, como o paladar e o olfato, podem suscitar memórias e até transportar para diferentes épocas e lugares, ao ponto de reviver o que já se passou. A experiência com o álcool pode nos proporcionar uma vivência novamente nova do mundo.

Lembramos também que durante as degustações não nos concentramos apenas no prazer que o vinho causa, mas também somos lembrados pelos guias e enólogos sobre os benefícios que o vinho, em uso moderado, traz a saúde. Como acompanhamos nas indagações de alguns enólogos, por exemplo, a de Firmino Splendor Junior: “O vinho é saúde!”; e a de Renata Delavali: “O vinho não é um produto, mas sim um alimento”. Estas citações são muito interessantes para o desenvolvimento deste trabalho, pois é uma defesa ao vinho. O álcool pode sim ser maléfico a saúde em um uso desordenado, mas em um uso moderado pode ser tão benéfico à saúde corporal quanto à saúde mental.

A diferença entre a visita técnica e a visita tradicional é que a visita técnica é mais longa e mais detalhada. Esta última, se destina a pessoas que são grandes apreciadoras de vinhos, ou que gostariam de produzir os seus próprios vinhos. O mini curso que acontece após a visita técnica também é mais detalhado, mais longo e possui mais variedades para degustações. Os visitantes recebem um Manual do Vinho da Escola do Vinho da *Miolo Wine Group*. Neste manual encontramos a história do vinho, os benefícios que o vinho em consumo moderado pode trazer a saúde, dicas de como conservar o vinho, de como degustar, harmonizar, entre outras questões técnicas. Este manual é uma forma metafórica de o visitante levar a representação da sua própria visita técnica. Não há como negar que esta visita é muito transformadora e engrandecedora, mas não menosprezemos a visita tradicional que também é muito instrutiva e sensorial.

Durante o acompanhamento das visitas, percebemos que as pessoas, após a degustação, ficam visivelmente diferentes. Ficam mais felizes, mais sorridentes, mais entusiasmadas e interessadas pela realidade que está sendo apresentada a elas. A diferença das suas faces antes e depois da degustação é clara.

Após as degustações e antes de finalizar suas performances, os guias e enólogos abrem espaço para a aplicação dos questionários. A maioria dos visitantes normalmente

⁵⁸ Sobre isso ver mais na página 75 do segundo ponto do capítulo III.

concorda em participar da pesquisa e demora aproximadamente dez minutos para responder as questões.

A parte todo este relato da experiência que a vinícola Miolo proporciona aos seus visitantes, é inevitável pensar que em muitas fases desta experiência, os sujeitos podem entrar no universo e no mundo vivo dos vinhos e da região do Vale dos Vinhedos. Portanto, o contato com a vida nesta experiência é imediato, através da vida do vinho, refletimos as nossas próprias vidas, em sentido singular e plural. Pensamos que essa forma de experiência viva se deve a todo esse contexto envolvente a também as degustações. A degustação faz com que voltemo-nos às nossas próprias vidas, ao nosso próprio movimento. Com este relato compreendemos que o vinho não é apenas uma bebida para escória e embriaguez. Mas um ser vivo único que possui diferentes características, corpos, aromas, temperaturas e provoca diferentes sensações.

*“El sin cesar há terminado en flores,
en largo tiempo que extiende su camino
en cinta, en la novedad del aire,
y si por fin hallamos bajo el polvo
el mecanismo del próximo futuro
simplemente reconozcamos la alegría
así como se presenta! Como una espiga más,
da tal manera que el olvido contribuya
a la claridade verdadera que sin duda no
existe.”*

Pablo Neruda, 2008⁵⁹

IV.II. Análise de resultados

Em onze dias de pesquisa de campo na *Miolo Wine Group*, foram obtidos 529 questionários respondidos que puderam ser utilizados. O número de questionários que foram aplicados e recolhidos foi maior, entretanto, muitos dos questionários estavam incompletos. Dessa forma, foi necessário fazer uma seleção daqueles que possuíam maior quantidade de respostas para que pudessem contribuir com a investigação e também com o grupo Miolo. Algumas das análises seguintes são advindas do relatório de estágio que se encontra em apêndice.

A análise dos resultados foi feita de diferentes formas para diferentes perguntas. As perguntas de múltipla escolha foram analisadas de forma quantitativa. Ou seja, desmembradas em gráficos e analisadas em correlação com os demais dados. As questões discursivas foram agrupadas em campos de significação, pois, estas perguntas são, em sua maioria, uma forma de participação dos sujeitos visitantes para com a experiência Miolo. O grande objetivo desta análise é compreender se o vinho realmente contribuiu para a experiência proporcionada pela vinícola Miolo. Dessa forma, a principal análise é a comparação de como os sujeitos estavam se sentindo antes da visitação, como se sentiram após a primeira degustação de vinho, como sentem seus sentidos aflorados após ingerir a substância. Também analisamos como as degustações contribuíram para o envolvimento do discurso expositivo e como os sujeitos se sentem no momento em que respondem o questionário. O momento em que os sujeitos

⁵⁹ “O SEM CESSAR terminou em flores.
em longo tempo que estende seu caminho
em fita, na novidade do ar,
e se por fim achamos sob o pó
o mecanismo do próximo futuro
simplesmente reconheçamos a alegria
tal como se apresenta! Como uma espiga mais,
da maneira assim que o esquecimento contribua
para a claridade verdadeira que sem dúvida não
existe.” Tradução de Geraldo Galvão Ferraz (NERUDA, 2008, p.99).

respondem os questionários é o primeiro momento após a degustação, por isso, podemos considerar que os visitantes ainda estão vivendo a experiência.

A primeira fase desta análise refere-se a recolha dos dados de todos os questionários respondidos e a aplicação de suas informações em uma tabela para que consigamos trabalhar e analisar os resultados obtidos. A tabela, por ser deveras longa, encontra-se em apêndice.

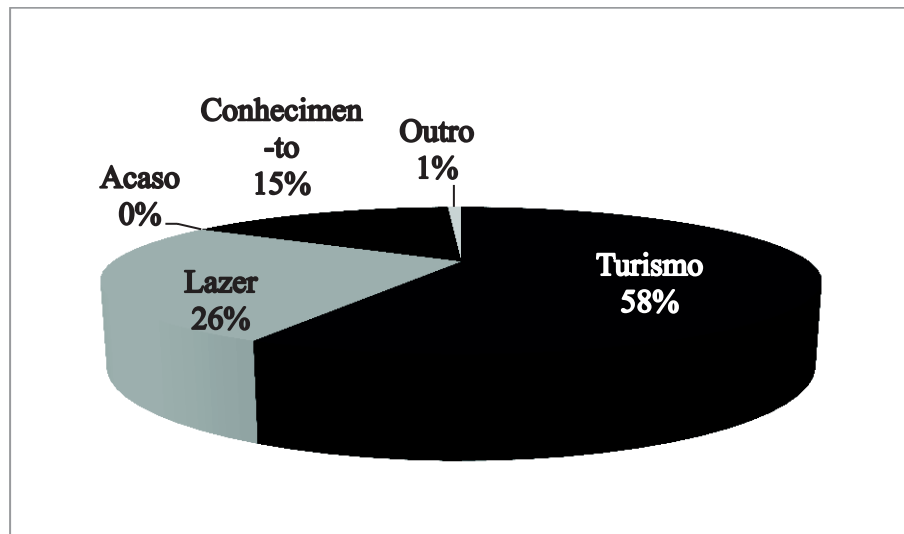
Com todas as informações recolhidas e distribuídas em uma tabela, podemos agora iniciar as análises. Começamos com as perguntas que nos ajudam a conhecer aqueles que contribuíram voluntariamente para esta investigação, nesta fase os resultados contribuem não só para a investigação que se desenvolve, mas também para a vinícola.

A primeira pergunta busca saber de onde os visitantes vieram. A maioria do público é brasileiro, representando uma porcentagem de 98,4% de todos os visitantes e 1,6% representando os visitantes estrangeiros. Dentro da porcentagem de visitantes brasileiros podemos perceber que 39,1% destes são da região sul, 37,7% são da região sudeste, 11,7% são da região nordeste, 6,6% são da região centro-oeste e 3,3% são da região norte.

Através destas porcentagens podemos concluir que a vinícola Miolo recebe um público vasto entre brasileiros e alguns estrangeiros. O público é diverso também na faixa etária, encontramos crianças desde os 6 anos e idosos até os 80 anos. As bebidas alcóolicas são liberadas apenas para jovens acima de 18 anos, os demais degustam apenas sucos. Em relação ao público como um todo as mulheres ainda são em maior número, representando 55% do público visitante e os homens representando 45%. A questão de número quatro (Qual a sua profissão?) possuiu respostas entre advogados, bancários, engenheiros, estudantes, enólogos, biólogos, designers, contadores, funcionários públicos, aposentados, donas de casa, entre outros. Todas as profissões podem ser acompanhadas na tabela do apêndice.

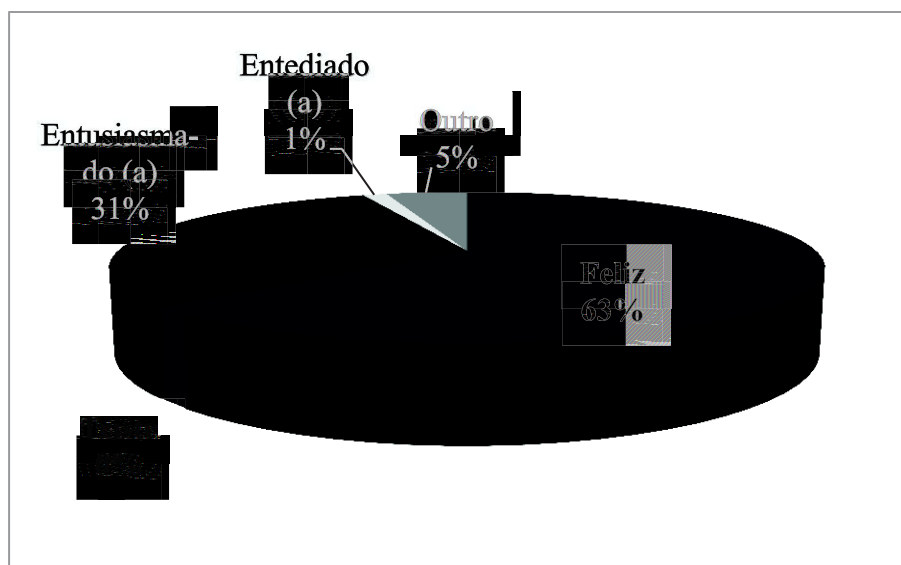
Os visitantes, como previsto pela época em que a pesquisa foi realizada, realizavam a visita mais a turismo do que por outros motivos, representando o total de 58% dos visitantes. Mas, podemos pensar que o turismo também é uma forma de conhecimento, pois os sujeitos estão em busca de conhecer mais sobre a história do vinho, sobre a história da família Miolo, sobre expandir o paladar e aprender com os sentidos a se beneficiar dos prazeres que o vinho pode nos proporcionar.

Quadro III: 5. Em qual contexto decorre a sua visita a Vinícola Miolo? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

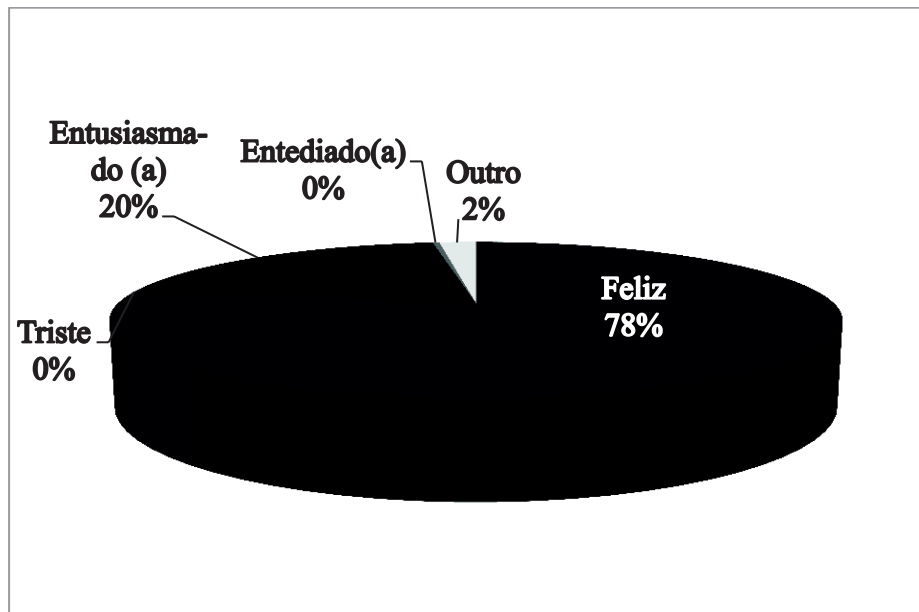


As seguintes questões são de suma importância para o desenvolvimento desta investigação. A partir destes resultados podemos refletir se o vinho pode, realmente, ajudar a suscitar o corpo humano em sua totalidade sensorial nas exposições museológicas. Acompanharemos os resultados obtidos através de gráficos e os analisaremos em correlação.

Quadro IV: 6. Como você estava se sentindo antes da visitação? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

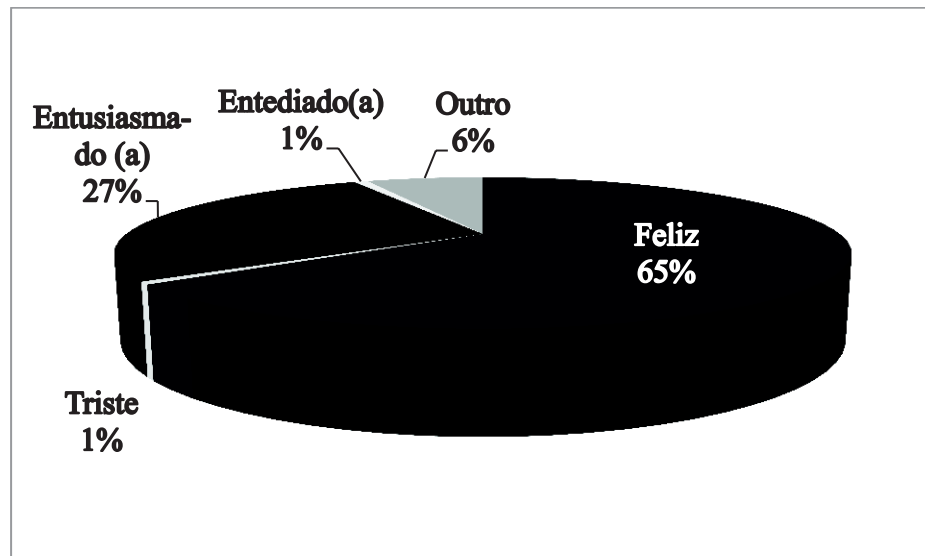


Quadro V: 7. Como você se sente agora? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



É curioso perceber que as pessoas colocaram-se como menos entusiasmadas depois da visitação. Entretanto, isso pode ser justificado pelas porcentagens da opção Outro. Nesta opção muitos dos questionários possuem frases, ou até mesmo palavras que expressavam o que os sujeitos estavam sentindo. Alguns exemplos das afirmações expressadas nesta opção: “mais experiente no assunto”, “mais informado”, “mais experiente com relação a novos assuntos”, “extremamente feliz” e “satisfeita”. Compreendemos que os indivíduos estavam, na verdade, mais concentrados do que estavam anteriormente, sentindo-se interessados pela exposição, atentos às informações e felizes pela liberação de espírito e desinibição que o álcool causa em nosso cérebro.

Quadro VI: 8. Como você se sentiu momentos após a primeira degustação de vinho? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



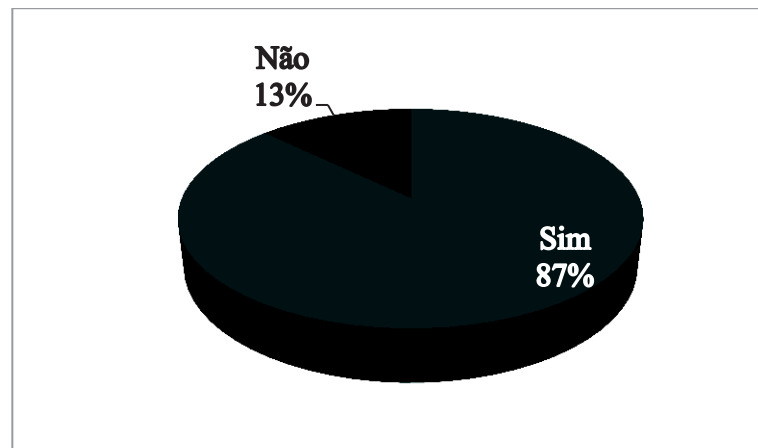
O resultado da questão de número oito, confere com a leitura dos resultados anteriores. Os visitantes reagiram aos estímulos causados pelo vinho e sentiram-se mais desinibidos, envolventes e envolvidos pela realidade que os cerca. As opções triste, entediado e algumas colocações na opção outro, muitas vezes, foram especificadas como “não degustei”. As demais colocações da opção Outro são, na verdade, muito interessantes: “ansiosa/interessada”, “surpreso”, “satisfeito”, “tonta”, “amargor”, “leve”, “normal”, “importante”, “com expectativa”, “mais aliviada”, “tensa”. Estes comentários mostram como o vinho reage rapidamente em nosso organismo e como o vinho envolvido em uma exposição pode ser mais bem apreciado. É claro que existem pessoas que não se sentiram tão ‘leves’ como quem explicitou estar “tensa”, mas como qualquer experiência estética as reações são variadas, o que é de valia é que há reações.

Assim como 87% dos visitantes sentiram seus sentidos aflorados após as degustações, os demais, considerando também aqueles que não degustaram, simplesmente não sentiram reação sensorial alguma com as degustações. Entretanto, esse resultado pode ainda ser reconsiderado pelos 95% dos visitantes que concordaram que a exposição ficou mais envolvente com as degustações. No capítulo II⁶⁰, ressaltamos que o corpo e a consciência podem sentir certa confusão gerada pelas percepções, e em estágio aperceptivo, estas confusões podem se tornar claras. Estes resultados seriam, então, uma reconsideração pela

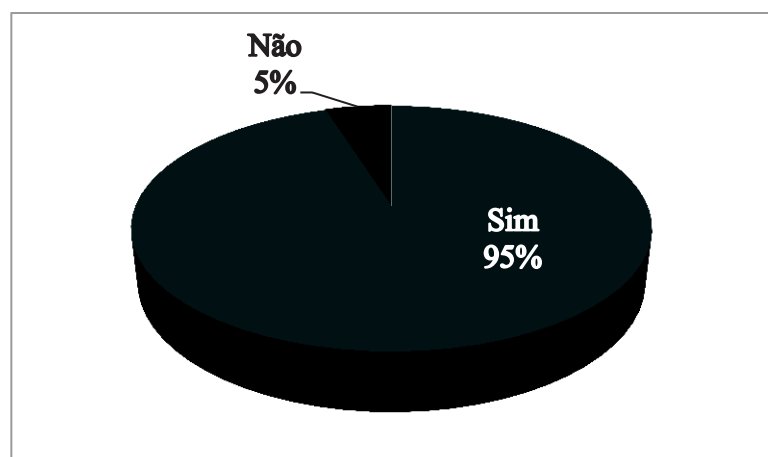
⁶⁰ Sobre isso ver mais em p. 57 no capítulo II.

apercepção aflorada? Estas questões ainda merecem uma investigação mais profunda, porém, a breve pesquisa de investigação é válida porque demonstra, mesmo que brevemente, a validade da proposta desta investigação. Acompanhe estes resultados nos gráficos a seguir:

Quadro VII: 9. Você sentiu seus sentidos aflorados após as degustações? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Quadro VIII: 10. A exposição ficou mais instigante e envolvente com as degustações? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

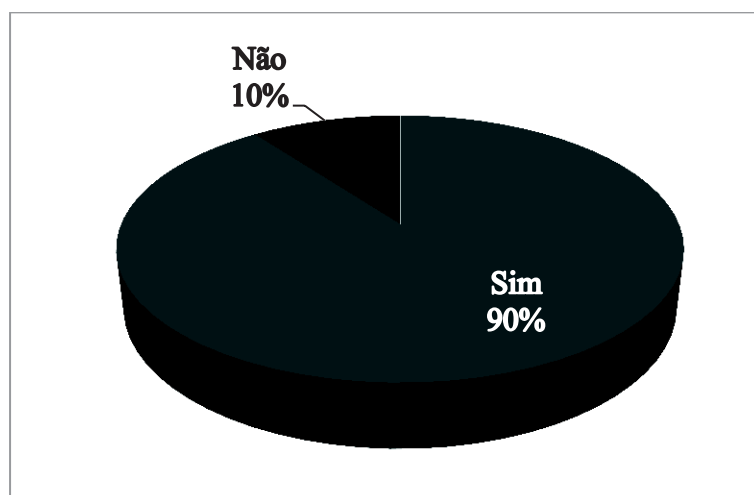


Sobre a questão de número onze (Em uma escala de um a dez, quanto as degustações contribuíram para o envolvimento do conteúdo expositivo?), foi necessário encontrar a média de todas as notas atribuídas. Este cálculo foi feito através da média aritmética, assim, soma-se todas as notas dadas e divide-se pelo total de pessoas que avaliaram. Média final

encontrada: 9,25. Por este e pelos demais resultados anteriores, podemos já considerar que o uso do vinho é, sim, positivo em experiências museológicas. Dessa forma, as degustações contribuíram de forma significativa para o envolvimento na experiência Miolo.

Pensamos que a pergunta de número doze (Existe alguma diferença entre esta exposição e outras que você já fez em diferentes museus e vinícolas?) pode não ter sido muito bem elaborada. Percebemos através das respostas que os visitantes ficaram um pouco confusos com a questão. O que buscávamos questionar é se a experiência que os sujeitos estavam vivendo foi de alguma forma diferente, ou, mais completa que outras experiências em diferentes museus e vinícolas. Por exemplo, os museus de arte e a experiência Miolo, ambas usam dos sentidos, mas a mais envolvente torna a experiência mais instigante? De qualquer modo, as respostas foram interessantes para a vinícola Miolo, muitas delas afirmaram que a experiência proporcionada é completa, muito explicativa, informativa, técnica e não deixando de ser intimista. As respostas podem ser conferidas na tabela onde se encontram lançadas todas as respostas recolhidas, em apêndice. Sobre a afirmação de que a experiência Miolo é uma experiência completa, informativa, intimista e sensorial, o resultado da pergunta número treze poderá confirmar.

Quadro IX: 13. Você classificaria a experiência proporcionada pela Vinícola Miolo como uma experiência completa e sensorial? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



As duas demais questões, quatorze e quinze, procuraram contribuir com o grupo Miolo. Sobre os vinhos e os espumantes que disputavam lugar no ranking de mais populares

no gosto dos visitantes, vence em primeiro lugar o espumante *Terranova Moscatel*, com 45,5% dos votos. Em segundo lugar, o vinho tinto *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon* com 21,6% dos votos. E em terceiro lugar, o espumante *Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé* com 12,4% dos votos. Os demais resultados encontram-se no gráfico em apêndice.

A questão de número quinze (Você tem alguma sugestão para ampliar a experiência vivida?), pode ser a mais útil para a Miolo, pois é onde os visitantes puderam fazer parte da experiência contribuindo com suas sugestões. Tais sugestões estão lançadas na tabela em apêndice onde também se encontra uma análise descritiva sobre as opiniões e sugestões dos visitantes. É oportuno ressaltar aqui alguns elogios: “Achei uma experiência interessante, aliando conhecimento a degustação!”, “Tudo perfeito”. A experiência que a vinícola proporciona é, de fato, completa. As sugestões feitas dizem respeito apenas ao que poderia ser acrescentado, mas isso não quer dizer que o trabalho realizado possui faltas e falhas significativas. Todos os guias e enólogos são muito bem preparados, estudiosos, possuidores de grandes conhecimentos e de boa comunicação destes conhecimentos.

Até então observamos que o vinho contribuiu para a experiência sensorial do corpo na visita proporcionada pela *Miolo Wine Group*. A experiência proporcionada pela vinícola é explicativa, sensorial e intimista, porque suscita os sentidos humanos, mas também instiga a reflexão que acontece dentro dos sujeitos através da interação dos sentidos com o que o cerca. Assim como a experiência estética e museológica, o sujeito é tomado pela experiência, nesse caso, ele é tomado através do suscitar de seus sentidos pela ebriedade causada pelo vinho. A partir da ativação de seus sentidos o sujeito demonstra estar mais envolvido com a realidade que lhe é apresentada, pois a experimenta com todos os seus sentidos em uma apercepção afluída. Ou seja, com um estado de consciência expandida que também expande as possibilidades de reflexão sobre si e sobre a realidade apresentada.

Esta pesquisa de campo teve como objetivo compreender se o vinho, como um meio museológico, pode, realmente, ajudar o sujeito a experienciar uma exposição museológica em toda a sua complexidade. Por isso, a iniciativa de apresentar o vinho como um possível meio museológico, contribui para a comunicação museológica contemporânea como uma nova possibilidade de estudo para a experiência sensorial do corpo. A própria observação feita na vinícola Miolo demonstra a capacidade do vinho poder ser utilizado como um meio museológico em museus e exposições, entretanto, não defendemos e nem afirmamos que o

vinho é um meio fundamental para tais experiências. Mas sim, um meio que pode ser melhor investigado para poder ser utilizado quando solicitado.

Como possível conclusão de pesquisa de campo, compreendemos que a pesquisa foi frutífera para a investigação da viabilidade do vinho como um meio museológico. A pesquisa ainda merece ser mais bem avaliada, como por exemplo, por outros estudos de campo e acompanhamentos de diferentes experiências com o uso do vinho. O estudo feito através do método vivo museológico não é desmerecido, este abriu a possibilidade para pensarmos o vinho como um meio museológico e para a continuarmos esta investigação.

“Navio que partes para longe,
Por que é que, ao contrário dos outros,
Não fico, depois de desapareceres, com saudades de ti?
Porque quando não te vejo, deixaste de existir.
E se se tem saudades do que não existe,
Sinto-a em relação a coisa nenhuma;
Não é do navio, é de nós, que sentimos saudade.”

Alberto Caeiro, 2007

Conclusão

A Nova Museologia assumiu um caráter social que estuda e questiona novas formas para fundamentar a prática museológica diferentemente da museologia tradicional. Pensamos que a proposta desse trabalho é muito importante para o desenvolvimento da Museologia Social e para uma nova prática museológica, pois compreende o ser humano como um todo e ao mesmo tempo propõe uma nova forma para a comunicação contemporânea. Um novo caminho que nos leva “à concepção de museu que assumam processos de comunicação mais participativos, expondo ideias – e não apenas objetos de coleção – que façam apelo aos sentidos, às emoções e às memórias de quem com elas interaja” (PRIMO, 2006, p.113).

A experiência museológica, compreendida como uma experiência estética heterotópica, abre caminhos para pensarmos como propor uma experiência do corpo em sua completude sensorial. O método vivo, como uma das propostas desenvolvidas nesta investigação, contribuiu para o desenvolvimento da museologia contemporânea em teoria e prática. Este método vivo une os princípios vivos e sensoriais das vertentes museológicas que sucederam a Nova Museologia. A museologia sofreu grandes alterações desde o surgimento da Nova Museologia, mas o que cabe a nós concluirmos é que a museologia reencontrou a vida, o movimento, a singularidade, a pluralidade e a experiência. O movimento caracteriza a vida, a experiência caracteriza a relação, e a museologia nómada seguida de um método vivo, parte do olhar dos sujeitos para chegar a sua complexidade.

É nesse sentido que citamos no capítulo I a *Teoria da Viagem: Uma Poética da Geografia* (2009) de Michel Onfray. A teoria da viagem apresentada pelo Prof. Dr. Pedro Pereira Leita na disciplina Pensamento Contemporâneo em Museologia em 2016 na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, parte primeiramente de nós mesmos, dos nossos desejos e sonhos. Nas palavras de Michel Onfray:

“A viagem começa numa biblioteca. Ou numa livraria. Misteriosamente, ali prossegue, na claridade de razões antes recalçadas no corpo. Assim, antes do nomadismo deparamo-nos com o sedentarismo das estantes e das salas de leitura, ou mesmo dos lares onde se acumulam as obras, os atlas, os romances, os poemas, e todos os livros que, de uma forma ou de outra, contribuem para a formulação, realização, concretização da eleição de um destino. Todos os recantos de uma boa biblioteca conduzem ao mesmo sítio: o desejo de vislumbrar um animal extravagante ou colher uma planta exótica, a ambição de entrever uma borboleta rara, o anseio de descobrir um veio geológico numa mina, a vontade de caminhar sob um céu outrora assombrado por um poeta, tudo nos conduz a um ponto do globo cujo sinal cegamente guardamos” (2009, p. 26).

A poética da viagem, portanto, conecta-se tanto com a experiência em geral quanto com o método vivo. Uma vez que, a experiência permite revelar desejos, motivações e redescobrir emoções, descobrimos também o que trazemos conosco. Os museus podem ser viagens, a ebriedade por embalar nossos sentidos também pode ser considerada como uma viagem reflexiva entre o interior e o exterior. A concepção de uma exposição pode ser considerada como uma forma de viajar. Levamos a nossa bagagem cultural, intelectual, mas no decorrer do caminho nos transformamos e a partir das nossas transformações somos capazes de produzir algo para que se torne também uma experiência para o público, uma viagem para o público.

Os deslocamentos para uma viagem, sejam eles deslocamentos de lugar ou de pontos de reflexão acontecem através do desejo de experienciar algo novo. A própria história da museologia é permeada de desejos, desejo por demonstrar riquezas, desejo pela comunicação, desejo pelo conhecimento, desejo pela experiência, desejo por um mundo melhor.

A museologia, o patrimônio e o desenvolvimento cultural permitem-nos ter o mundo em nossas mentes e apresentá-lo de diferentes formas. Afinal, nós somos o nosso próprio mundo, mas esse próprio mundo só existe na nossa relação com os outros mundos, com as outras pessoas. As nossas memórias evidenciam exatamente essa constituição interativa do mundo e com elas também possuímos, ou podemos possuir, o mundo objetivo através do sentimento de pertença na imaterialidade do mundo.

A alma da museologia contemporânea, ciência humana que estuda o ser humano e suas relações, expande o significado da museologia, da sua função, da sua capacidade e do modelo de museu. A alma da museologia contemporânea, no contexto desta investigação, é a expansão da consciência em uma experiência museológica que suscita o corpo em sua completude sensorial – o que é apenas mais uma das expansões que a contemporaneidade trouxe para a museologia.

A compreensão do corpo como um organismo auto-organizado que possui relações internas e externas, que vive em meio à produção e quebra de utopia de sua alma, que busca a representatividade da identidade, mas luta contra e a favor ao ideário representacional do corpo. Mas que é desejo, assim como a museologia é movimentada pelo desejo, calada pelo desejo e se relaciona pelo desejo.

Pensar o corpo dessa Nova Museologia é pensar em um sistema tão complexo quanto o corpo humano. A conexão dos elementos do sistema complexo do ser humano, corpo, mente e espírito pode acontecer através da experiência museológica com o uso de uma substância mágica que anime todos os sentidos desse sistema. A partir dessa experiência, o homem reconhece que existem muitos outros mundos e que eles só existem porque estão em relação com os outros elementos do universo. Dessa forma, podemos compreender que o corpo é formado por vários corpos, vários universos, assim como a própria museologia e o mundo.

Consideramos o encontro da teoria museológica com a prática museológica, através do método vivo, como um beijo em que esses dois universos se encontram, se tocam e se unem em um mesmo cosmos. O sujeito ao experienciar este encontro, se desprende e viaja por diferentes universos até se reencontrar em seu próprio tempo.

O desprendimento e a desobediência são fenômenos de passagem que acontecem através de uma experiência individual vivida coletivamente. As experiências individuais acontecem em variados acontecimentos sociais e podem causar arrebatamento, desprendimento e prazer, como por exemplo, através do vinho. As experiências de êxtase vividas coletivamente são também individuais, pois elas acontecem dentro do sujeito, dessa forma o sujeito passa por variados processos como o do desprendimento. Este perder-se e reencontrar-se que acontece em diversos fenômenos sociais, acontece também nos museus.

“Esta nova museologia com base na compreensividade e no sensível dos processos museológicas abre, no campo da teoria museológica, à reflexão sobre os afetos e os estados de transição” (PIRES, LEITE, 2016, p.41). Os estados de transição podem ser compreendidos quando o sujeito encontra-se em processo de questionamento sobre a “adesão e o desprendimento” (PIRES, LEITE, 2016, p.41).

As experiências individuais, vividas coletivamente, podem causar esse despertar. Dessa forma, a experiência com o vinho pode proporcionar ou causar desobediência,

desprendimento, arrebatamento. Leite, em seguida se questiona se as experiências museológicas podem então proporcionar esses processos e se é possível interrogar as narrativas museológicas sobre as representações de prazer como experiência social e de emancipação social.

A este desprendimento consideramos o gozo do saciamento do desejo das partes corporais. O sujeito pode utilizar de sensações artificiais advindas do vinho para uma experiência mais completa em espaços museológicos. Entretanto, na forma equilibrada da ebriedade. A ebriedade é imanente, assim como é o método vivo. A experiência que tratamos aqui condiz com a experiência consigo e com o mundo. E não algo transcendente que foge da realidade.

“Saber lealmente gozar do próprio ser, eis a perfeição absoluta e divina. Nós só desejamos condições diferentes das nossas porque não sabemos tirar partido daquelas em que nos achamos. Saímos de nós mesmos porque ignoramos o que nos compete fazer. Embora usemos pernas de pau, temos de mexer as do corpo para andar, e é com o traseiro que nos sentamos no mais alto trono do mundo.” (MONTAIGNE, p.500).

Apesar de a amostra ser limitada, dado o tempo disponível para o trabalho de campo e por não ter sido possível desenvolver um trabalho similar em Portugal, a expressão dos resultados mostram que o vinho como um meio museológico é uma proposta relevante. Mas, a investigação ainda pretende ser mais bem desenvolvida em estudos futuros. Durante a finalização da dissertação o professor doutor Mário Chagas sugeriu a aplicação de um grupo de controle para sabermos os reais efeitos do vinho na experiência sensorial em espaços museológicos. O grupo de controle, para esta investigação, seria organizado em dois grupos de indivíduos que participariam da mesma visita e ingeririam a mesma quantidade de vinho. Entretanto, sem o conhecimento dos participantes, um grupo deveria ingerir a substância sem o princípio ativo do álcool enquanto o outro deveria ingerir a substância com o princípio ativo. Após a visita, uma investigação individual sobre a experiência dos visitantes seguida de uma análise comparativa dos grupos, poderia acrescentar a pesquisa uma nova perspectiva. Dada as condições do trabalho, não houve possibilidades de criar um grupo de controle e aplicá-lo em Portugal. A intenção do grupo de controle, como uma possível nova pesquisa de campo, poderá ser mais bem desenvolvida em uma investigação futura.

A vinícola *Miolo Wine Group* também merece ser destacada, pois foi incrível na forma com que se preocupou em contribuir com esta investigação, com a museologia, e com a divulgação do patrimônio vivo que é o Vale dos Vinhedos. A pesquisa foi frutífera e confirma

as expectativas desta investigação, entretanto, merece ainda ser refeita por diferentes perspectivas para que o vinho possa ser investigado e utilizado em diferentes formas.

Depois de pousar de uma longa viagem pensamos em toda a bagagem que por nós foi construída. Como conclusão desta viagem, compreendemos que a museologia contemporânea esta abrindo cada vez mais as suas portas, definindo e pensando como fazer acontecer o que de fato pensamos, nós estudiosos, ser a função dos museus e da museologia. A museologia é permeada de desejos e são estes desejos que garantem a sua continuidade. Pois, nessa perspectiva, o desejo é a condição humana e a condição da museologia.

Os vários corpos que compõe a museologia e o próprio mundo, só existem em relação a estes outros corpos que compõe o cosmos. Portanto, o universo, o mundo, o corpo humano e a museologia são elementos complexos que possuem auto-organização, mas que só existem em relação com estes outros corpos. A experiência museológica é como um beijo em que podemos conectar estes mundos, estes corpos, estas mentes. A alma da museologia encontra-se na experiência.

Nesta linha de raciocínio pensamos que esta dissertação de mestrado é de suma importância para o desenvolvimento da museologia contemporânea. A investigação presente teve como proposta de análise a experiência do corpo em sua totalidade sensorial em exposições museológicas, com o uso do vinho como meio museológico que pode ajudar o sujeito a expandir a sua consciência suscitando o corpo em sua completude. A proposta demonstra importância para o desenvolvimento da museologia e da sociomuseologia porque busca compreender o ser humano em sua complexidade, este que é o principal objeto de estudo da museologia contemporânea. O ser humano em relação com a diversidade do universo, criando incessantemente novos olhares e novas percepções através das experiências consigo e com o mundo.

Bibliografia

- A BIBLIA SAGRADA*. (2015). Publicada por A Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias, Salt Lake City, Utah, EUA. https://www.lds.org/bc/content/shared/content/portuguese/pdf/language-materials/83800_por.pdf, último acesso em 19/03/18.
- ALVES, R. (1994). *A alegria de ensinar*. ARS Poética Editora LTDA, 3ª ed. Brasil.
- ALVES, R. (2003). *Conversar sobre educação*. Campinas, SP – Verus Editora, Brasil.
- APROVALE. Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos. <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=44#null>, último acesso em 24/03/18.
- BAUDELAIRE, C. P. (1985). *As flores do mal*. Tradução e notas de Ivan Junqueira. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, Brasil.
- BAUDELAIRE, C. P. (2000). *Les paradis artificiels*. Librairie Générale Française. 1º publication LGF. ISBN: 978-2-253-01438-6. França.
- BAUDELAIRE, C. P. (1998). *Paraísos artificiais*. Tradução de Alexandre Ribondi, Vera Nobrega e Lúcia Nagib. – Porto Alegre: L&PM, 2011 da tradução, L&PM Editores, Brasil.
- BAUMAN, Z. (2001). *Modernidade Líquida*. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, Brasil.
- BONDÍA, J. L. (2002). *Notas sobre a experiência e o saber da experiência*. Universidade de Barcelona, Espanha.
- BRUNO, M. C. (2004). *A expedição em cenário museal*. São Paulo 450 Anos. Museu da Cidade de São Paulo. Realização Prefeitura do Município de São Paulo, Marta Suplicy. Secretaria Municipal da Cultural, Celso Frateschi. Departamento de Patrimônio.
- CANO, R. (2017) *Museología Sensorial*. Ricardo Cano, diretor de EVE Museos e Inoovación. EVE Museos + Innovación e Magazine. https://www.academia.edu/34942559/MUSEOLOG%C3%8DA_SENSORIAL , último acesso em 19/03/18.

CANO, R. (2017) *El Museo como Paisaje Sensorial*. Ricardo Cano, diretor de EVE Museos e Inoovación. EVE Museos + Innovación e Magazine. https://www.academia.edu/35221234/EL_MUSEO_COMO_PAISAJE_SENSORIAL, último acesso em 19/03/18.

CARVALHO, C. S. (2015). *A escuta de memórias nos labirintos da favela: reflexões metodológicas sobre uma pesquisa-intervenção*. Orientadora: Profª. Solange Jobim e Souza. Tese de doutorado em psicologia PUC-Rio de Janeiro, Abril de 2015. Certificação digital – nº 1111691/CA. <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/26524/26524.PDF>, último acesso em 21/03/18.

CORREA, C. M. B. MICHELON, F. F. (2013). *Expografia Acessível: Estudo de Suporte Expográfico com Desenho Universal*. Revista Memória em Rede, Pelotas, v.3, n.9, Brasil.

CIRNE-LIMA, C. (2002). *Dialética para principiantes*. 3 ed. São Leopoldo: Editora Unissinos, Brasil.

CHAGAS, M. (2009). *A imaginação museal: Museu, memória e poder em Gustavo Barroso, Gilberto Freyre e Darcy Ribeiro*. Rio de Janeiro: MinC/IBRAM, 2009, Brasil.

CHAGAS, M. (1999). *CADERNOS DE SOCIOMUSEOLOGIA Nº 13 – 1999*. Lisboa, Portugal.

CURY, M. X. (2005). *Exposição: concepção, montagem e avaliação*. São Paulo: Annablume,

CUSANOS, N. (2002). *A douta ignorância*. Tradução de Reinholdo Aloysio Ullmann. Porto Alegre: EDIPUCRS, Brasil.

DE MORAES, V. (1938) *Vida Vivida*. Rio de Janeiro, Brasil. <http://www.viniciusdemoraes.com.br/pt-br/poesia/poesias-avulsas/vida-vivida>, último acesso em 24/03/18.

DE QUEBEC, 1984, Declaração. DECLARAÇÃO DE QUEBEC, PRINCÍPIOS DE BASE DE UMA NOVA MUSEOLOGIA, 1984. Cadernos de Sociomuseologia, [S.l.], v. 15, n. 15, june 2009. ISSN 1646-3714. Disponível em: <<http://revistas.ulusofona.pt/index.php/cadernosociomuseologia/article/view/342>>. Acesso em: 24 mar. 2018.

DE QUÉBEC, 2008, Declaração. *Sobre a preservação do “Spiritu loci”*. Assumido em Québec, Canadá, em 4 de Outubro de 2008. https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/GA16_Quebec_Declaration_Final_PT.pdf, último acesso 24/03/18.

DE QUEIROZ, E. (1947). *A Perfeição*. In “Contos”. Lello & Irmão Editores, Porto, Portugal.

DE VARINE, H. (1986). *Observations*. In: [ANNUAL CONFERENCE OF THE INTERNATIONAL COMMITTEE FOR MUSEOLOGY/ ICOFOM (8)]. Buenos Aires [Argentina]. October 1986. Coord. Viños Sofka. Symposium Museology and Identity / Colloquy La museology et L’Identite. Comments and views – Commentaries et poits de vue. Stockholm: International Committee for Museology / ICOFOM: Museum of National Antiquities, Stockholm, Sweden. ISS: ICOFOM STUDY SERIES, n. 11.

DESCARTES, R. (2012). *O Discurso do Método*. Porto Alegre: L&PM, Brasil.

ICOM, 1972, Declaração da Mesa-redonda de Santiado Chile. <https://claudiaporto.files.wordpress.com/2010/11/1972-mesa-redonda-santiago1.pdf>, último acesso em 24/03/18.

Dicionário Aurélio. (2016). <https://dicionariodoaurelio.com/>, último acesso em 24/03/18.

Dicionário Michaelis. (2018). <http://michaelis.uol.com.br/>, último acesso em 24/03/18.

DURKHEIM, É. (2007). *As Regras do Método Sociológico*. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, Brasil.

EINSTEIN. A. (2005) *Dedução e Indução da Física scientiæ zudia*, São Paulo, v. 3, n. 4, p. 663-4, 2005. Esta tradução foi feita a partir de A. Einstein, *Induction and deduction in physics* (1919). Trad. do alemão por A. M. Adam. *Journal for General Philosophy of Science*, 31, p. 34-5, 2000. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1678-31662005000400008&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt , último acesso em 24/03/18.

EURÍPIDES. (2014). *As Bacantes*. Tradução Maria Helena da Rocha Pereira. - Reimp. – (Clássicos gregos e latinos) ISBN 978-972-44-1653-3.

FEYERABEND, P. (1977). *Contra o método*. Tradução Octanny S. da Mota e Leonidas Hegenberg. Rio de Janeiro, F. Alves, Brasil.

FERNANDES, A. M. (2005). *Um núcleo documental para o estudo do MINOM*. Dissertação de mestrado em museologia na Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, orientador professor Mário Caneva Magalhães Moutinho. Junho, 2005. http://www.museologia-portugal.net/files/upload/mestrados/ana_mercedes_1.pdf, último acesso em 24/03/18.

FOUCAULT, M. (2012). *A ordem do discurso*. Aula inaugural no Collège de France, pronunciada em 2 de dezembro de 1970 / Michel Foucault; tradução Laura Fraga de Almeida Sampaio. – 22. Ed. – São Paulo: Edição Loyola, Brasil.

FOUCAULT, M. (2007). *As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas*. Tradução Salma Tannus Muchail. – 9. Ed. – São Paulo: Martins Fontes. (Coleção Tópicos), Brasil.

FOUCAULT, M. (2013). *O corpo utópico: As heterotopias*. Posfácio de Daniel Defert; Tradução Salma Tannus Michail. São Paulo: n -1. Edições, Brasil.

FOUCAULT, M. (1984). *Outros espaços*. Conferência no Círculo de Estudos Arquitetônicos (14 de março de 1967). *Architecture, mouuemnet, contlnuité*. N2. P. 46-49.

FLAUBERT, G. (2000). *Madame Bovary*. 1857. Tradução Fernanda Ferreira Graça. Publicações Europa América. COLECÇÃO NOVIS. BIBLIOTECA VISÃO – 28. Digitalização e Arranjo: Agostinho Costa.

FREUD, S. (1996). *A interpretação dos sonhos (Parte I)*. Edição Standard Brasileira das Obras Psicológicas de Sigmund Freud. V. IV. Rio de Janeiro: Imago, 1996.

FREUD, S. *A interpretação dos sonhos*. Volume I – tradução de Renato Zwick. Porto Alegre, RS: L&PM, 2012.

GARCÍA, F. J. F. CHICA, A. A. VERDÚ, C. P. FERNÁNDEZ, O. A. S. (2015). “*La investigación participativa: métodos y técnicas*”. PYDLOS Ediciones. La presente edición: Universidad de Cuenca. ISBN:978-9978-14-316-2.

GOETHE, J. W. (1971). *Werther*. Tradução de Galeão Coutinho. São Paulo: Abril Cultural, Brasil.

- GOLÇALVES, J. R. S. (2003). *O patrimônio como categoria de pensamento*. In: *Memória e Patrimônio: Ensaio contemporâneos*. Regina Abreu; Mário Chagas. Rio de Janeiro: DP&A. Lamparina editora.
- GUARNIERI, W. R. (1989). *Museu, Museologia, Museólogos e Formação*. *Revista de Museologia*, São Paulo, v. 1, ano 1, n. 1, p. 7-11. Brasil.
- HALBWACHS, M. (1968). *La mémoire collective*. PUF, Paris.
- HEGEL, G. W. F. (2016). *Ciência da Lógica: I. A doutrina do ser*/ Georg Wilhelm Friedrich Hegel; [traduzido por Christian G. Iber, Marloren L. Miranda e Fereico Orsini]. – Petrópolis, RJ: Vozes; Bragança Paulista, SP: Editora Universitária São Francisco, 2016 – Coleção Pensamento Humano).
- HOWES, D. (2014). *The Secret os Aesthetic Lies in the Conjugation of the Senses: Reimagining the Museam as a Sensory Gymnasium*. In: *The Multisensory Museum : Cross-disciplinary Perspectives on Touch, Sound, Smell, Memory, and Space / Edited by Nina Levent and Alvaro Pascual-Leone*. Published by Rowman & Littlefield, United Kingdom.
- HUGHES, E. M. O N. (2013). *Carl Einstein: por uma outra leitura da forma*/ Elena Maria O Neill Hughes; orientador: Ronaldo Brito Fernandes. – 2013. Tese (doutorado)- Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Brasil, Departamento de História.
- JUNG, C. G. (2007). *O Eu e o Inconsciente*. Petrópolis, RJ: Vozes, Brasil.
- KANT, I. (2010). *Crítica da Faculdade do Juízo*. Tradução de Valério Rohden e Antônio Marques. – 2 ed. – Rio de Janeiro. Forense Universitária, Brasil.
- KANT, I. (1966). *Vollersungen über Logik*. In: *Kant's gesammelte Schriften*. Berlim: de Gruyter, p.484.
- KNAFO, D. (2006). *The Senses Grow Skilled in Their Craving: Thoughts on Creativity and Addiction*. Psychologist-Psychoanalyst Practitioners Division of Psychoanalysis (39), *APA*. The Round Robin On-Line. Volume XXI, No. 3. Fall. 2006. In: <https://www.researchgate.net/publication/23187993>. Último acesso em 15/03/18.
- KRIS, E. (1952). *Psychoanalytic explorations in art*. New York: International Universities Press.

LEARY, T. (1894-1963). *A Experiência Psicodélica: Um manual baseado no Livro Tibetano dos Mortos*. Por Timothy Leary, Ralph Metzner & Richard Arpert. 1894-1963.

Leonardo Da Vinci: As Invenções do Gênio. (2017). Edição do catálogo Out Of The Wall. Coordenação executiva Paula Paz Dias Ferreira. Assistência editorial Débora Silva, Lígia Magro, Marcos Couto, Patrícia Soares. Design Gráfico Lígia Magro. Revisão Paula Paz Dias Ferreira. Impressão Gráfica Diário do Porto. Tiragem 2.000 exemplares. Publicação e data Foto Beleza, Março 2017. ISBN 978-989-99733-1-2.

LESSING. (2011). *Laocoonte ou sobre as fronteiras da Pintura e da Poesia*. Introdução, tradução e notas Márcio Selligmann-Silva. São Paulo, Iluminuras, Brasil.

LUFT, E. (2014). *Platão ou platonismo: um tópico em dialética transcendente*. 2014. Edição online no site WordPress. Link: https://ideiada coerencia.files.wordpress.com/2014/07/platc3a3o-ou-platonismo-enviado-rohden-em-29_11-e-publicado-academia.pdf Último acesso em 15/03/18.

MARCONDES, D. (2007). *Iniciação à história da filosofia: Dos pré-socráticos a Wittgenstein*. – 11 ed. rev. e ampliada. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. Brasil.

MARCONDES, D. (2005). *Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. – 4.ed. - Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. Brasil.

MEFFRE. L. (2002). *Carl Einstein, 1885-1940 : itinéraires d'une pensée moderne*. Collection *Monde germanique*, Presses de l'université de Paris-Sorbonne (ISBN 2840502291).

MONTAIGNE, M. E. d. (1980). *Ensaio*. Tradução de Sérgio Milliet. Copyright Abril S.A. Cultural e Industrial. São Paulo, 1972, 2.^a edição 1980.

MOUTINHO, M. C. (1995). *A declaração de Quebec de 1984*, in A memória do pensamento museológico contemporâneo (Documentos e Depoimentos) org. Marcelo Araujo & Cristina Bruno, Comitê Brasileiro do ICOM, 1995.

MOUTINHO, M. C. (2014). *Definição Evolutiva de Sociomuseologia: proposta de reflexão*. In Cadernos do CEOMR: Revista do Centro de Memória do Oeste de Santa Catarina. V.27-n.41: Museologia Social. Dez. 2014. ISSN 2175-0173. <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/2617>, último acesso em 19/03/18.

- MOUTINHO, M. C. (1989). *Museus e Sociedade: Reflexões sobre a função social do museu*. Caderno de Patrimônio.
- MUNIZ, F. (2010). *Platão contra a arte*. In, Os filósofos e a arte; editora Rocco, Rio de Janeiro, Brasil.
- NERUDA, P. (2008). *Defeitos Escolhidos & 2000/* Neltali Ricardo Reyes; tradução de Geraldo Galvão Ferraz. – Porto Alegre: L&PM, Brasil.
- NIETZSCHE, F. (1978). *Assim falou Zaratustra*. In: Obras Incompletas. Coleção Os pensadores. São Paulo: Abril Cultural, Brasil.
- ONFRAY, M. (1999). *A razão gulosa: Filosofia do gosto* /Michel Onfray; tradução de Ana Maria Scherer. – Rio de Janeiro: Rocco, Brasil.
- ONFRAY, M. (2008) *Teoria da Viagem: Uma Poética da Geografia*. Quetzal Editores, Lisboa – Portugal.
- PESSOA, F. (1911). *Análise*. In Obra Poética e em Prosa. Vol. I. Fernando Pessoa. (Introdução, organização, biobibliografia e notas de António Quadros e Dalila Pereira da Costa.) Porto: Lello, 1986.
- PESSOA, F. (1982). *Livro do Desassossego*/Bernardo Soares, vols. I e II. Recolha e transcrição dos textos: Maria Aliete Galhoz e Teresa Sobral Cunha; prefácio e organização: Jacinto do Prado Coelho. Lisboa: Ática, Portugal.
- PESSOA, F. (2007). *Poemas Completos de Alberto Caeiro*. Editora Martin Claret, São Paulo/SP, Brasil.
- PIRES, V. S. LEITE, P. P. (2016). *Excessos e Museologia Nómada*. Informal Museology Studies, nº 12, Winter/2016. ISSN – 2182-8962.
- PLATÃO. (1991). *A Republica*. São Paulo: Nova Cultura- Os pensadores, Brasil.
- PLATÃO. (2012). *Filebo*. Texto estabelecido e anotado por John Burnets; tradução, apresentação e notas de Fernando Muniz. –Rio de Janeiro; Ed. PUC-Rio, São Paulo: Loyola, Brasil.
- PLATÃO, (1972). *O banquete*. Tradução de José Cavalcante de Souza. São Paulo: Abril Cultural, Brasil.

- PONTY, M. M.(2001). *Phénoménologie de la perception*. Paris: Gallimard, França.
- POLLAK, M. (1992). *Memória e Identidade Social*. - Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol.5, n.10, p.200-212,
- POPPER, K. R. (1987). *Sociedade Aberta, Universo Aberto: Entrevista conduzida por Franz Kreuzer/ Karl R. Popper*. Tradução Maria Helena Rodrigues de Carvalho. 1ª ed Lisboa, Dom Quixote, Portugal.
- PROUST, M. (1913). *Em busca do tempo perdido: No caminho de Swann – Combray*. V. 1. Tradução Fernando Py.
- PRIMO, J. (2011). *Museologia e design na construção de objetos comunicantes*. Caleidoscópio: Revista de Comunicação e Cultura, [S.l.], n. 7, July 2011. ISSN 1645-2585. 2006. Disponível em: <<http://revistas.ulusofona.pt/index.php/caleidoscopio/article/view/2290>>. Acesso em: 19 Fevereiro. 2017. Lisboa, Portugal.
- RILKE, R. M. (2008). *Cartas a um jovem poeta*. 1875-1926. Tradução de Pedro Süsskind. – Porto Alegre: L&PM. Brasil.
- RIVIÈRE, G. H. (1985). *Definición evolutiva del ecomuseo*. *Museum. Imágenes del ecomuseu*, UNESCO, v. XXXVII, n. 148, p. 182-183. Paris, França.
- ROUSSO, H. (1985). *Vichy, le grand fosse, Vingtième Siècle*, 5.
- SARTRE, J. P. (1937). *La transcendance de l'égo* ("A transcendência do ego"), ensaio filosófico.
- SOARES, B. C. B. (2008). *Quando o museu abre portas e janelas: O reencontro do humano no museu contemporâneo*. Orientador: Tereza C. M. Scheiner. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO/Museu de Astronomia e Ciências Afins – MAST. Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio. Rio de Janeiro, Brasil.
- SARRAF, V. P. (2009). *Reabilitação do Museu: Políticas de Inclusão Cultural por meio da Acessibilidade*. Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo/USP, Brasil.
- SCHOPENHAUER, A. (2003). *Metafísica do belo*. Tradução, apresentação e notas de Jair Barbosa – São Paulo: ED. UNESP, Brasil.

SCHRÖRINGER, E. (1997). *O que é vida? O aspecto físico da célula viva seguido de Mente e matéria e Fragmentos autobiográficos*. Tradução de Jesus de Paula Assis e Vera Yuki Kuwajima de Paula Assis. São Paulo: Fundação da Editora UNESP, Brasil.

SMOLIN, L. (1997). *The Life of The Cosmos*. Oxford University Press, Copyright.

SOUZA, M. N. (2017). *Experiência Museológica: A Heterotopia no Museu do Lixo*. In: SEFIM- SIMPÓSIO DE ESTÉTICA E FILOSOFIA DA MÚSICA II, 2017, Porto Alegre/RS/BR. Anais do SEFiM - Interdisciplinar de Música, Filosofia e Educação. Porto Alegre/RS/BR: UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017. v. 3. p. 255-301. <http://www.ufrgs.br/sefim/ojs/index.php/sm/article/view/526>, último acesso em 17/03/18.

SOUZA, M. N. (2016). *Experiência Museológica: A Heterotopia no Museu do Lixo*. Trabalho de conclusão do curso de graduação em museologia da autora. Disponível no repositório da Universidade Federal de Santa Catarina: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/166169>, último acesso em 17/03/18.

SUZUKI, M. (2014). *Georg Friedrich Meier e os paraísos artificiais de Immanuel Kant*. Cadernos de Filosofia Alemã: Crítica e Modernidade. V. 19; n. 1; pp. 105-116. ISSN 2318-9800. Universidade de São Paulo/USP, Brasil.

VOGTS, E. (2017). *The edible museum: Exploring foodways as sociomuseological practice in Karayamandi, South Africa*. Dissertation presented for the degree of Doctor of Philosophy in the Faculty of Arts and Social Sciences. Departament of Visual Arts at the University of Stellenbosch. Supervisor: Professor Elmarie Constandius. December, 2017. Acesso: [PDF] [The edible museum: Exploring foodways as sociomuseological practice in Kayamandi, South Africa](#). Último acesso em 15/03/18.

Índice Remissivo

A		F	
ALAM- Associação Latino Americana de		Fato museal _____	14
Museologia _____	13		
Alma utópica _____	33	H	
Análise da pesquisa de campo _____	86	Heterotopia _____	8
Anjo hedonista _____	29		
Apercepção _____	45	I	
APROVALE- Associação dos Produtores		ICOM –International Council of Museums	
de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos.		_____	12
_____	79		
C		L	
Conceito de vida _____	23	la griserie _____	61
Contra o método de Paul Feyerabend__	21	Lógica do prazer _____	66
Corpo _____	31		
Culto Dionisiaco _____	54	M	
		Meditação filosófica _____	25
D		Memórias involuntárias _____	63
Desejo _____	38	Método Vivo _____	22
DO – De Origem do Vale dos Vinhedos.	79	Metodologia "com" _____	72
		MINOM-Movimento Internacional para	
E		uma Nova Museologia _____	12
Escola de racionalistas sobre a		Museologia _____	5
subjetividade _____	15	Museologia Nómada _____	16
Estágio de ebriedade _____	67	Museologia sensorial _____	19
Estética _____	8		
Experiência do paladar _____	62	N	
Experiência estética _____	7	Nómada _____	16
Experiência museológica _____	8	Nova Museologia _____	7
Experiências de consciência expandida	28		
		O	
		O limite e o ilimitado _____	67

P	Sociomuseologia _____	14
Personalidade do vinho _____	T	
Pesquisa de campo _____	Teoria do universo aberto de K. Popper	20
Processo criativo _____	V	
Q	Vinho como meio museológico ____	47, 59
Questionário _____	Vinho, patrimônio vivo _____	58
S		
Sentido genésico _____		38

Apêndice

MANOELA NASCIMENTO SOUZA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO ***MIOLO WINE GROUP*** **2018**

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias
Faculdade de Ciências Sociais, Educação e Administração

Bento Gonçalves – Vale dos Vinhedos
2018

Índice

Índice de Quadros	III
Introdução	IV
Relatório	VI
Histórico	VI
Primeiro contato	X
Questionário	XII
Primeiro dia – 04/12/17	XIV
O varejo	XVI
As visitas	XVIII
Análise de resultados	XXXI
Conclusão	XLIX
Bibliografia	LI

Índice de Quadros

Quadro I: Questionário frente.	<u>XIII</u>
Quadro II: Questionário verso.	<u>XIII</u>
Quadro III: 1. De onde você vem?	<u>XXXII</u>
Quadro IV: 2. Qual a sua idade?	<u>XXXII</u>
Quadro V: 3. Qual o seu sexo?	<u>XXXIII</u>
Quadro VI: 5. Em qual contexto decorre a sua visita a Vinícola Miolo?	<u>XXXIII</u>
Quadro VII: 6. Como você estava se sentindo antes da visita?	<u>XXXIV</u>
Quadro VIII: 7. Como você se sente agora?	<u>XXXV</u>
Quadro IX: 8. Como você se sentiu momentos após a primeira degustação de vinho?	<u>XXXVI</u>
Quadro X: 9. Você sentiu seus sentidos aflorados após as degustações?	<u>XXXVII</u>
Quadro XI: 10. A exposição ficou mais instigante e envolvente com as degustações?	<u>XXXVII</u>
Quadro XII: 13. Você classificaria a experiência proporcionada pela Vinícola Miolo como uma experiência completa e sensorial?	<u>XXXVIII</u>
Quadro XIII: 14. Dos vinhos e espumantes que você degustou, qual você mais gostou?	<u>XXXIX</u>

“O pensar é um encontro. Todo o encontro que se aprecie como tal não pode ser antecipado, deduzido ou previsto em formato que possa ser utilizado para fins didáticos. É o choque imprevisto que nos obriga a pensar, que nos comove inteiramente, que nos deixa perplexos, que nos leva a problematizarmo-nos, a pensar o que até o agora não podíamos pensar.”

Walter Omar Kohan, 2015

Introdução

O presente relatório refere-se ao estágio voluntário na *Miolo Wine Group* realizado pela mestrandia em museologia Manoela Nascimento Souza, da universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias/ULHT. O estágio foi realizado entre os dias 4 de Dezembro de 2017 ao dia 15 de Dezembro de 2017.

Este estágio pode ser compreendido como uma forma de pesquisa de campo para o desenvolvimento de minha dissertação de mestrado. A proposta que aqui se desenvolve teve como objetivo não apenas contribuir para o desenvolvimento da minha pesquisa, mas também contribuir para o desenvolvimento da *Miolo Wine Group* e da divulgação de sua história em relação com a produção de vinho no Brasil.

O principal objetivo da dissertação é refletir sobre a experiência sensorial do corpo com o uso do vinho (em sentido de ebriedade) em exposições museológicas. Entretanto, para que a experiência do corpo seja completa nas exposições parece plausível que o corpo deveria, então, ser recebido como um todo, compreendido em sua totalidade e complexidade. Dessa forma, uma investigação sobre como suscitar o corpo como um todo é o grande objeto de minha pesquisa.

A pesquisa de campo se desenvolveu no acompanhamento das visitas que a *Miolo Wine Group*, localizada no Vale dos Vinhedos da serra gaúcha do Brasil, recebe diariamente. No final das visitas um questionário foi aplicado com o objetivo de compreender se o uso do vinho em sentido de ebriedade realmente ajuda a suscitar e a instigar o corpo em sua totalidade sensorial. Tais questões também buscaram, de alguma forma, contribuir para a *Miolo*. As perguntas foram desenvolvidas por mim com orientação do meu professor orientador Dr. Pedro Pereira Leite e, também, com orientação e aprovação do gerente do varejo Avelino Zanetti Filho.

Os resultados das pesquisas foram satisfatórias e penso que poderão contribuir muito para o desenvolvimento da pesquisa e também para o grupo Miolo. Neste breve relatório juntarei todos os dados colhidos e farei algumas análises sobre resultados.

Este relatório divide-se em breves capítulos. Inicialmente apresentava meu projeto de mestrado para que as indagações que farei nos capítulos futuros sejam melhor compreendidas. Entretanto, como este relatório agora se encontra nos apêndices de minha dissertação de mestrado penso que não se faz necessário a colocação de meu projeto. Por isso, com a ideia da pesquisa que se desenvolveu na dissertação, posso, então, relatar sobre a proposta que fiz para a vinícola e relatar também sobre seu desenvolvimento e leitura dos resultados.

Estagiar na *Miolo Wine Group* foi um grande privilégio e uma grande oportunidade que se abriu para o desenvolvimento da minha pesquisa, mas também para o desenvolvimento da museologia no Brasil e no mundo. A Miolo pode contribuir de forma ampla devido ao seu interesse genuíno em promover não só o consumo do vinho, mas experiências grandiosas com o mesmo junto à história de sua produção na região da serra gaúcha, no Brasil, e na sua atuação em buscar preservar o patrimônio cultural gaúcho que é o Vale dos Vinhedos.

Relatório

“Não é ansiando por coisas prontas, completas e concluídas que o amor encontra o seu significado, mas o estímulo a participar da gênese dessas coisas. O amor é afim a transcendência; não é senão outro nome para o impulso criativo e como tal carregado de riscos, pois o fim de uma criação nunca é certo.”

Zygmunt Bauman, 2001

Histórico

A história da família Miolo no Brasil começa em 1897 com a chegada de Giuseppe Miolo. Giuseppe Miolo chega ao sul do Brasil, vindo de Vêneto (Piombo Dese – Pandova – Itália), e adquire um pedaço de terra conhecido como Lote 43 na região que hoje é denominada Vale dos Vinhedos. Giuseppe começa, então, a cultivar videiras e a viver não só deste sustento, mas desta paixão. Os vinhedos que se localizam no Lote 43 são também conhecidos como Vinhedo Leopoldina.

O Lote 43, ou Leopoldina, começou apenas com a produção de uvas para comércio, é um pouco mais adiante que o cultivo das uvas se transforma também em produção de vinhos. O que encorajou a esta mudança e investimento da família foi, não só a crise de 1980, mas os seus netos Adriano Miolo e Fábio Miolo. Adriano Miolo formou-se em enologia pela Faculdade Don Bosco em Mendoza, Argentina, e Fábio Miolo formou-se na Escola Técnica de Bento Gonçalves. Os jovens estudiosos empenharam-se em construir uma adega para a produção de seus próprios vinhos.

Inicialmente, por volta de 1970, os vinhos eram fermentados e produzidos em pipas de grápia, madeira muito comum na região da serra gaúcha e os vinhos eram vendidos a granel. Entretanto, com o empenho dos irmãos Antônio Miolo, Darcy Miolo e Paulo Miolo a pequena vinícola se moderniza e investe em tanques de inox, fundando assim, em 1989 a Vinícola Miolo LTDA. O principal objetivo da Vinícola Miolo LTDA era ser referência de vinhos finos no Brasil, dessa forma concentraram-se na venda de vinhos engarrafados e na busca de novas regiões que pudessem produzir diferentes estilos de vinhos. O desenvolvimento industrial também foi um fato importante para a consagração no mercado e as possibilidades de expansão de produção e cultivo.

Os vinhedos Leopoldina possuem cem hectares e são compostos pelas castas *Gamay*, *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*. O primeiro vinho lançado pela vinícola rendeu oito mil garrafas de um Reserva Miolo Safra 1990. Ainda no Vale dos Vinhedos a vinícola possui mais três vinhedos, o vinhedo Santa Lúcia onde a casta *Pinot Noir* é exclusivamente cultivada, o vinhedo São Gabriel onde são cultivadas *Pinot Noir*, *Chardonnay*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* e o vinhedo Monte Belo onde são cultivadas apenas *Cabernet Sauvignon*. Os vinhedos são conduzidos em espaldeiras, condução mais utilizada hoje em dia no Vale dos Vinhedos, pois as uvas que lá se cultivam precisam de sol e por esse método as videiras conseguem ficar mais expostas a ele.

O Vale dos Vinhedos é uma região localizada na encosta superior do nordeste do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. Esta região foi colonizada por italianos e possui a tradição de produção e consumo de vinhos a mais de um século. O solo do vale é caracterizado por solos profundos e que possuem fertilidade média nas encostas, a sua formação geológica é o basalto, por isso estas características. O vale possui altitudes entre 450 e 650 metros e os vinhedos localizam-se, normalmente, na meia encosta dos vales próximo ao rio das Antas. O *terroir* do vale caracteriza os vinhos pelos aromas mais terrosos.

“Os vinhedos estão estabelecidos em áreas de declividades médias, porém, em certos casos, lembrando condições de viticultura de montanha.

Região de clima tipo temperado, encontrado em grande parte da viticultura mundial, com verões amenos, é de tipo úmido, o que o diferencia a nível mundial, conferindo à uva e ao vinho uma tipicidade regional. Os vinhedos não são irrigados e a videira se desenvolve por regime de chuvas”⁶¹

Acompanhando o movimento do tempo a vinícola expandiu suas terras, os cultivos, as produções, as tecnologias – como a colheita mecânica de uvas, a Miolo foi pioneira no Brasil com esta tecnologia – e ganhou lugar considerável no mercado do vinho brasileiro e mundial. Mas a Miolo não se preocupou apenas com o mercado, mas também com a qualidade dos vinhos e com a preservação da cultura da produção e consumo do vinho no Vale dos Vinhedos.

Em 1995 a vinícola Miolo juntou-se com outras vinícolas e fundaram a APROVALE- Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos. A Aprovele deu entrada ao primeiro DO – De Origem do Vale dos Vinhedos. É responsabilidade, portanto, da Aprovele o controle dos produtos que contem a Indicação

⁶¹ Livro *Estratégias 2012*, p. 36, 2012.

Geográfica do Vale dos Vinhedos. Além disso, a associação também se preocupa com o território do vale, o turismo cultural, a produção de pesquisas científicas e acadêmicas, a garantia da qualidade dos produtos, da terra e preservando o Vale dos Vinhedos como um patrimônio brasileiro. Penso ser pertinente citar aqui os objetivos, visão e valores que essa associação possui.

Os **OBJETIVOS** estratégicos da Aprovale se constituem em:

- Fortalecer a gestão da entidade.
- Consolidar o posicionamento do Vale dos Vinhedos no mercado.
- Fortalecer a cultura da cooperação.
- Intensificar as relações institucionais da associação com a comunidade, poder público e trade turístico local.
- Incentivar a busca contínua pela excelência dos produtos e serviços.
- Proteger e preservar a paisagem natural e a identidade cultural do Vale dos Vinhedos.

E a **VISÃO** de futuro planejada pelos associados compreende ter uma entidade fortalecida, com associados integrados e comprometidos com o desenvolvimento coletivo do Vale dos Vinhedos, consolidando-se como destino enoturístico de excelência, economicamente viável e sustentável.

A Aprovale também definiu como seus **VALORES**:

- Cooperação.
- Consciência na preservação ambiental e sustentabilidade econômica.
- Respeito à individualidade das empresas, fornecedores e consumidores.
- Excelência em atendimento nos empreendimentos associados.
- Representatividade.
- Ética.⁶²

Hoje a Aprovale é composta por vinte e três vinícolas e quarenta e três empreendimentos que estão ligados ao turismo e a preservação cultural e patrimonial. A vinícola Miolo possui o *Merlot* DO no Lote 43, por isso este vinho é consagrado pela família Miolo e pelo grupo Miolo.

Em 2000 a vinícola continua a expandir adquirindo a Ouro Verde localizada no Vale do São Francisco na Bahia, Brasil. Nesta região concentram-se as produções das espumantes *Terranova*, dos sucos de uva integrais e do destilado *Brandy*.

No ano seguinte, em 2001, a Quinta do Seival é adquirida e sua história reativada. A estância da Fortaleza do Seival localiza-se na campanha do estado do Rio Grande do Sul, Brasil, próximo à divisa com o Uruguai. A Quinta do Seival foi fundada pelo espanhol João Marimon e registrada no livro *Memórias do Vinho Gaúcho* de Rinaldo Dal Pizzol e Sérgio Inglez de Sousa (2014) como a maior vinícola produtora da região gaúcha do século XX. A Miolo resgatou esta história e suas produções adquirindo e reativando a *Seival Estate* do

⁶² Ver em site Vale dos Vinhedos: <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=44#null>

espanhol João Marimon. Hoje a campanha é o local de maior produção da Miolo, o *terroir* da campanha produz vinhos com aromas mais leves.

Em 2009 a *Almadén* é adquirida e também reativada. É neste mesmo período em que a vinícola Miolo faz parceiros internacionais como o Chile e a Argentina.

A *Vinícola Miolo LTDA* passa a se denominar *Miolo Wine Group*, em 2015, devido a unificação de sócios. Os sócios da *Miolo Wine Group* são: Darcy Miolo, Antônio Miolo, Paulo Miolo, Raul A. Randon, Eurico Beneditti e Galvão Bueno.

A busca por novas tecnologias levou a Miolo a mais um de seus investimentos, em 2016 colocaram a linha de espumantes *Miolo Cuvée Tradition*, linha que comemorou dez mil vendas na França, a envelhecer no fundo no mar francês. A história da Miolo sempre esteve ligada ao desenvolvimento e a novas aventuras tecnológicas, assim como esta.

Hoje a *Miolo Wine Group* tem como objetivo a continuação de produções de vinhos finos, espumantes, sucos e produtos derivados da uva, propõe experiências sensoriais aos seus visitantes, abre suas portas para realizações de pesquisas acadêmicas, e contribui ativamente para a preservação do patrimônio do Vale dos Vinhedos e da cultura da produção e consumo de vinhos no Brasil e no mundo. O que a *Miolo Wine Group* executa concorda com seus objetivos, sua missão e visão.

Missão – “Ser referência brasileira na produção e distribuição de vinhos finos, espumantes e derivados da uva e do vinho, com marcas líderes e de maneira sustentável”.

Visão – “Ser a referência positiva do vinho brasileiro”.

“Hoje é hoje e ontem se foi, não há dúvida.

Hoje é também amanhã, e eu me fui
com algum ano frio que se foi,
se foi comigo e me levou naquele ano.

Disto não há dúvida. Minha ossatura
consistiu, às vezes, em palavras duas
como ossos ao ar e à chuva,
e pude celebrar o que acontece deixando em vez de canto ou testemunho
um obstinado esqueleto de palavras.”

Pablo Neruda, 2008

Primeiro contato

Antes de começar a falar sobre o desenvolvimento da pesquisa de campo, gostaria de falar também sobre o meu primeiro contato com a *Miolo Wine Group*. Enviei um e-mail para o Varejo, setor onde as visitas são agendadas, e logo recebi a resposta da Jenifer M. Manegotto que encaminhou meu e-mail para o RH. Recebi retorno da psicóloga e coordenadora do RH, Tamara Coser, e do gerente do varejo, Avelino Zanetti Filho. Foi, então, agendado uma reunião para o dia 22 de Novembro de 2017. Meu pai, César Souza, acompanhou-me neste dia e fomos muito bem recebidos por todos. Subimos a uma sala onde se pode ter uma belíssima vista para o vinhedo Leopoldina, o famoso Lote 43, e pude explicar mais detalhadamente a minha pesquisa.

Tamara e Avelino pediram-me para que eu falasse exatamente como o grupo Miolo poderia ajudar na pesquisa e como o estágio aconteceria na prática. relatei sobre meu interesse em conviver com a vinícola durante um período, acompanhando as visitas para compreender como a experiência Miolo acontece. E no final das visitas eu aplicaria um questionário que pudesse contribuir não só para a minha pesquisa, mas também para a Miolo. Eles gostaram da proposta, e os enviei a proposta mais detalhadamente por e-mail. Pouco tempo depois recebi um e-mail com a notícia de que o estágio foi devidamente aprovado e que deveríamos combinar o período para a realização do mesmo.

O período de realização de estágio foi do dia 4 de Dezembro de 2017 até 15 de Dezembro de 2017. Mesmo o estágio sendo um estágio voluntário a empresa ofereceu-me transporte e alimentação, como qualquer outro funcionário que eles possuem. A experiência que vivenciei na vinícola foi engrandecedora desde o primeiro contato, foi também surpreendente com os resultados que consegui obter através da pesquisa de campo, e especial

inclusive na escrita das memórias do período em que tive o privilégio de conviver e estar na *Miolo Wine Goup*.

“Então os meus versos têm sentido e o universo não há-de ter sentido?
Em que geometria é que a parte excede o todo?
Em que biologia é que o volume dos órgãos
Tem mais vida que o corpo?”
Alberto Caeiro, 2007.

Questionário

O questionário desenvolvido por mim teve orientação do meu professor orientador Dr. Pedro Pereira Leite e orientação e aprovação de Avelino Zanetti Filho, gerente do varejo. Inicialmente o questionário foi feito online no site *typeform*⁶³, onde os visitantes poderiam acessar até mesmo em seus celulares, responder as perguntas e eu as receberia online. Avelino e eu fizemos algumas alterações no formato para que a proposta funcionasse, decidimos não usar mais o site e imprimir os questionários. O trabalho de entregar ou fazer entrevistas visitante por visitante poderia ser mais cansativo, mas muito mais funcional. Avelino estava profundamente certo. Os resultados foram muito satisfatórios.

Como podemos observar no meu projeto de mestrado o objetivo deste questionário é compreender se o vinho em sentido de ebriedade realmente ajuda os sujeitos a expandirem as suas consciências e a suscitar todos os demais sentidos do corpo. O questionário também busca contribuir com a empresa.

As perguntas desenvolvidas para o questionário devem, portanto, procurar responder três questões: A experiência do vinho é transformadora? Como ela transforma? Por que transforma? As perguntas elaboradas no questionário também devem possuir três princípios base: as perguntas devem ser precisas, pertinentes e neutras. Esta breve metodologia ajudou-me a desenvolver quinze perguntas. O número pode parecer extenso, entretanto tais informações podem ser essenciais tanto para a minha pesquisa quanto para a *Miolo Wine Group*.

Dessa forma, a proposta do questionário propõe, primeiramente, em conhecer quem estou entrevistando, como este sujeito estava se sentindo antes da visita, como se sentiu na primeira prova de vinho, como se sentiu no final das degustações e se possui sugestões que

⁶³ Link: <https://www.typeform.com/>

possam contribuir com a experiência Miolo. Esta última questão pode ser interpretada como uma forma de os visitantes participarem ativamente da construção da experiência.

A seguir o modelo do questionário entregue aos visitantes, o relato sobre as visitas, o ambiente onde a experiência acontece, e para finalizar a análise dos resultados coletados com a pesquisa de campo.

Quadro I: Questionário frente. Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

Quadro II: Questionário verso. Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.




"A EXPERIÊNCIA DO CORPO EM EXPOSIÇÕES MUSEOLÓGICAS"

A VINÍCOLA MIOLO ABRIU AS SUAS PORTAS PARA CONTRIBUIR COM A PESQUISA DE MESTRADO EM MUSEOLOGIA DA ACADEMICA MANOELA NASCIMENTO SOUZA. CONVIDAMOS VOCE A CONTRIBUIR COM ESTA PESQUISA!

A PESQUISA REFERE-SE A UM BREVE QUESTIONÁRIO COM QUESTÕES NÃO OBRIGATORIAS. O QUESTIONÁRIO, PORTANTO, É UM ESTUDO DE RECEPÇÃO DA EXPERIÊNCIA PROPORCIONADA PELA VINÍCOLA MIOLO.

1. DE ONDE VOCÊ VEM?
2. QUAL A SUA IDADE?
3. QUAL O SEU SEXO?
4. QUAL A SUA PROFISSÃO?
5. EM QUAL CONTEXTO DECORRE A SUA VISITA À VINÍCOLA MIOLO?
6. COMO VOCÊ ESTAVA SE SENTINDO ANTES DA VISITAÇÃO?




8. COMO VOCÊ SE SENTIU MOMENTOS APÓS A PRIMEIRA DEGUSTAÇÃO DE VINHO?

9. VOCÊ SENTIU SEUS SENTIDOS AFILADOS APÓS AS DEGUSTAÇÕES?

10. A EXPOSIÇÃO FICOU MAIS INSTIGANTE E ENVOLVENTE COM AS DEGUSTAÇÕES?

11. EM UMA ESCALADA DE UMA A DEZ, QUANTO ÀS DEGUSTAÇÕES CONTRIBUÍRAM PARA O

☐ FELIZ.

☐ TRISTE.

☐ ENTUSIASMADO(A).

☐ ENTEDIADO.

☐ OUTRO. _____

☐ FELIZ.

☐ TRISTE.

☐ ENTUSIASMADO(A).

☐ ENTEDIADO.

☐ OUTRO. _____

12. EXISTE ALGUMA DIFERENÇA ENTRE ESTA VISITA E OUTRAS QUE VOCÊ JÁ FEZ EM DIFERENTES MUSEUS E VINÍCOLAS?

13. VOCÊ CLASSIFICARIA A EXPERIÊNCIA PROPORCIONADA PELA VINÍCOLA MIOLO COMO UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA E SENSORIAL?

14. DOS VINHOS E ESPUMANTES QUE VOCÊ DEGUSTOU, QUAL VOCÊ MAIS GOSTOU?

15. VOCÊ TEM ALGUMA SUGESTÃO PARA AMPLIAR A EXPERIÊNCIA VIVIDA?

OBRIGADA,

SUA CONTRIBUIÇÃO FOI MUITO IMPORTANTE PARA O DESENVOLVIMENTO DESTA PESQUISA!

“Tu cuja sombra faz a sombra clara,
como em forma de sombras assombravas
ledo o claro dia em luz mais rara,
se em sombra a olhos sem visão brilhavas!”

William Shakespeare, 2016

Primeiro dia – 04/12/17

No primeiro dia fui recebida com os demais novos funcionários e fomos apresentados à história da vinícola Miolo, e também sobre como funciona o dia a dia na da vinícola, e quais seriam as funções de cada um, direitos e deveres. Depois disso fizemos uma visita em todos os setores da vinícola e fomos apresentados a todos os demais funcionários.

Conhecemos também a parte externa, um cenário sublime com uma grande área verde, com diversas árvores, pássaros, um lago com inúmeras carpas, palets para descanso dos visitantes e também dos funcionários em horários de pausa e a vista aos vinhedos. A Tamara levou-nos a este passeio e deu pão as carpas - um belíssimo espetáculo!

Nesta parte externa a vinícola ainda possui o *Wine Garden*, propriedade de Morgana Miolo. O *Wine Garden* encontra-se, então, no jardim e funciona apenas nos finais de semana. Nestes dias o restaurante é ativado, tapetes e almofadas são dispostas no gramado, assim como mesas e cadeiras onde os visitantes podem degustar vinhos e também fazer refeições animados pelo visual que os cerca e também pela música ao vivo. Nestes dias uma feira também encontra-se junto ao *Wine Garden*.

Embebidos pela magia que nos cerca não há motivos senão em pensar em como melhor buscar compreender a experiência Miolo. Tive uma nova reunião com o gerente do varejo, Avelino Zanetti Filho, e apresentei uma proposta para o questionário. Nesta proposta o questionário estava em formato online no site *Typeform*, os questionários seriam aplicados através de um convite entregue para os visitantes. Neste convite os visitantes encontrariam um *QR Code* onde poderiam acessar o questionário, responder até mesmo em seus celulares e eu receberia as respostas via e-mail. Avelino e eu, juntamente, levamos as perguntas, as analisamos e discutimos sobre o formato do questionário. O Avelino sugeriu que mudássemos a tática do site e eu o transformasse em folhas impressas, pois muitas pessoas ou não saberiam mexer no aplicativo, ou não iriam acessar, ou até mesmo o site poderia falhar. Para não depender disso, e como também possuía pouco tempo para a realização da pesquisa de campo, eu concordei com a sua sugestão e imprimir vinte folhas para teste. Se o teste tivesse resultados satisfatórios eu faria o restante das impressões.

No segundo dia de estágio fiz apliquei o teste dos questionários impressos e os obtivemos sucesso. Imprimi mais páginas e continuei, nos seguintes dias, acompanhando as visitas e aplicando o questionário para grupos particulares. Os grupos de agência por possuírem tempo restrito devido a horários de outras visitas ficariam de fora, pois eu poderia acabar por atrasá-los. Inicialmente pegávamos o ônibus da empresa às sete horas e trinta minutos da manhã e as visitas começavam às oito horas, tínhamos uma hora de almoço, dez minutos de intervalo, e pegávamos o ônibus de volta às dezessete horas e trinta ou o ônibus das dezoito horas. Com o aumento das visitas devido ao verão e as férias de final de ano os horários de trabalho mudaram um pouco, pegávamos o ônibus às oito horas e trinta minutos da manhã, as visitas começavam às nove horas, passamos a ter quarenta minutos de almoço, dez minutos de intervalo e voltávamos às dezoito horas.

“Em toda a minha vida, nunca vi tão ardente
paixão e tão alvoroçado desejo aliados a tanta
pureza. Posso garantir-lhe que nem em sonhos eu
me sentiria tão puro. Não me escarneça; afirmo-
lhe que, só à lembrança de um sentimento tão
sincero e cheio de inocência, sinto-me abrasado
até o mais profundo do meu ser”

Johann Wolfgang Goethe, 1971

O varejo

O termo varejo pode ser entendido como comércio direto com o comprador final. Entretanto, na Miolo o varejo é um local onde concentra-se não só a venda dos produtos do grupo Miolo, mas também as experiências que a vinícola proporciona para os seus visitantes. Este local, portanto, é onde os turistas são recebidos, onde encontra-se os guias enólogos, as salas de degustação, a loja e também uma central de tele vendas.

O prédio do varejo foi construído para ser uma pousada e não um lugar destinado a experiências sensoriais. Dessa forma o prédio é usado em forma de adaptação, mas as instalações são amplas e muito funcionais.

A equipe do varejo é composta por:

Avelino Zanetti Filho – gerente do varejo.

Caroline da Rosa – enóloga.

Chaiane Bremm – enóloga.

Cristian Coerbelini – enólogo e coordenador de enoturismo.

Daniela Splendor – caixa.

Débora da Silva Assunção – limpeza.

Dimarlei dos Santos da Fonseca – limpeza.

Gustavo Fornasier – guia.

Firmino Splendor Junior – enólogo.

Giovanni Battistello – guia.

Virgília de Natal Moreira de Oliveira – limpeza.

Jenifer Monteiro Menegotto Rebello – recepcionista.

Maiqueli Longaretti Bonetz – enóloga.

Matias Piovalzani Zampiva – enólogo.

Matheus Lopes Borges – guia.

Patrick de Souza – caixa.

Pedro Stringhni – graduando em enologia.

Priscila Fontana Lourenço – gerente de caixa.

Ramone Franchine – recepcionista.

Renata Delavali – enóloga.

Rodinaldo Severo Goulart – enólogo.

Rodrigo Zuquelo – químico.

Taís Souza – caixa.

Yuri Camargo – guia.

“Ali não há nada que não tenha sido entendido,
apreendido, experimentado e reconhecido nas
ressonâncias vibrantes da lembrança; nenhuma
vivência foi ínfima demais, e o menor acontecimento
se desdobra como um destino, o próprio destino é
como um tecido maravilhoso, amplo, no qual cada
fio é conduzido por dedos de uma delicadeza
infinita, porto ao lado de outro fio, ligado a centenas
de outros que o sustentam”

Rainer Maria Rilke, 2008

As visitas

Existem dois tipos de visita. A primeira é a visita convencional onde os turistas conhecem um pouco do território onde localiza-se a vinícola Miolo, a história do desenvolvimento da terra até a produção de uvas e vinhos, o desenvolvimento da tecnologia que a empresa usa para a produção dos vinhos e espumantes, a fermentação, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos e espumantes, finalizando com uma degustação. A outra visita é técnica, acompanhada com um mini curso de degustação, ou melhor dizendo, análise sensorial dos vinhos e espumantes. Eu acompanhei estes dois tipos de visitas e, portanto, para não me tornar deves repetitiva e exaustiva neste relato falarei juntamente sobre estas visitas.

Todas as visitas são guiadas por guias e, ou, enólogos. As degustações são diferentes com diferentes guias e diferentes enólogos, assim como as visitas. Nesta breve abordagem dissertarei sobre as visitas e degustações englobando todas as informações recolhidas com diferentes guias e enólogos.

Começamos a visita saindo do prédio do Varejo e caminhando em direção ao jardim onde 45 espécies de uvas *vit viníferas* se encontram para um show visual. Enquanto caminhamos até este jardim podemos visualizar o primeiro lote adquirido pela família Miolo e que hoje é reconhecido através do vinho ícone da empresa que se chama *Lote 43*. Neste lote existe a produção de *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* e apenas nas melhores safras, quando as uvas atingem excelência na qualidade que o vinho é produzido. Nos demais anos as uvas são utilizadas para produzir o vinho *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon*. Quando o *Lote 43* é produzido, o *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon* é produzido com uvas de um outro lote na mesma região do Vale dos Vinhedos, portanto, os dois vinhos possuem o selo DO, que quer dizer, De Origem, denominando a qualidade do *Merlot* que é utilizado nestes vinhos. Estes vinhos são compostos por 60% de uvas *Merlot* e 40% de uvas *Cabernet Sauvignon*.

A visitação começa, então, assim como o início da história da Vinícola Miolo, visualizando o *Lote 43*. Nesta primeira fase da visitação os visitantes ficam encantados visualmente. A obra natural que se encontra diante de todos é sublime e, portanto, encanta a todos pela sua beleza e pela sua conexão com o tempo integral. O que os visitantes estão vendo durante esta caminhada refere-se ao início da história da família Miolo no Brasil e no Vale dos Vinhedos, a terra é a testemunha disto. A partir deste primeiro entusiasmo os visitantes agora escutam atentamente os guias e os enólogos.

As videiras tanto no jardim como nos lotes de cultivo de uvas para produção de vinho da Miolo estão em forma de condução espaldeira. O sistema de condução espaldeira é escolhido devido às condições do solo, temperatura e tudo o que envolve o cultivo das videiras, a sua colheita e a sua qualidade. Esse sistema, em que as videiras ficam em forma vertical, foi adotado pela Miolo porque as uvas podem pegar mais sol e assim se desenvolver melhor como na produção de açúcares, taninos e de sua acidez. Esse sistema facilita também na forma da colheita mecânica.

O sistema de condução latada, o qual as videiras encontra-se horizontalmente e que podemos exemplificar com o teto do centro do jardim, é o sistema que foi adotado devido a colonização italiana e que ainda pode ser encontrado nas produções brasileiras.

O jardim possui quarenta e cinco diferentes tipos de castas de uvas brancas e tintas vit viníferas. Este jardim tem duas principais funções, a primeira é expor as uvas que são utilizadas na produção de vinhos finos no mundo e que geralmente as pessoas já haviam provado tais vinhos, mas nunca puderam ver as uvas. A segunda função é para que a própria vinícola possa analisar quais as castas que melhor se adaptam na região do Vale dos Vinhedos. E isto podemos ver claramente nas videiras que estão expostas. Algumas estão saudáveis e possuem muitos cachos, outras não se adaptam a este solo e clima e quase desaparecem, quase não possuem cachos.

A Miolo não trabalha com todas as quarenta e cinco castas de uvas que estão expostas no jardim, apenas com algumas. Hoje, na região do Vale dos Vinhos, a Miolo cultiva quatro tipos de uvas, são elas: *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* e *Pinot Noir*. Estas uvas são caracterizadas como produtoras de vinhos finos, a Miolo concentra as suas produções apenas nestes tipos de vinhos.

Os visitantes ficam com muita vontade de provar e de tocar as uvas, principalmente as crianças. Entretanto, as uvas ali expostas possuem produtos químicos e que para consumo precisam ser limpas. Por questões de segurança os guias e enólogos pedem aos visitantes que não as provem.

Os guias nos chama atenção às roseiras que encontram-se no início, final ou até mesmo no meio das videiras. Estas roseiras são como jornais, pois elas são mais frágeis a contaminação de fungos e pragas, portanto, é nelas que podemos ver o que as videiras estão sujeitas a sofrer e também ao que elas já podem estar sofrendo.

Passando o jardim nos deslocamos, na visita técnica, para a área de produção e engarrafamento de vinhos e espumantes. Nesta área precisamos usar tocas e aventais para que não deixemos cair nenhuma partícula que possa alterar a qualidade do produto que ali está sendo preparado.

A experiência é curiosa, o guia enólogo explica todas as fases da produção, colheita, produção, fermentação, engarrafamento e venda, detalhadamente. Usamos também de todos os sentidos, visão, audição, olfato, tato e paladar. O visual é certamente o sentido que é privilegiado nesta visitação, mas não deixando os demais sentindo de lado. Passamos também por diversas temperaturas, é como se entrássemos no universo de cada vinho e de cada espumante.

A visita, portanto, refere-se a todo o processo de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes, desde o seu cultivo, colheita, recebimento, preparação, fermentação, filtração, armazenamento, envelhecimento, engarrafamento até a degustação.

Passamos, então, pelas máquinas que recebem as uvas logo após a sua colheita. As uvas chegam a cantina, local onde a preparação dos vinhos é feito, e é retirado, primeiramente, todo o caule dos cachos de uvas. Depois as uvas são amassadas em tanques para extrair o máximo de seu líquido, o líquido extraído é chamado pelo termo técnico de mosto. O que sobra das uvas é exprimido mais uma vez para que seja aproveitado tudo o que se pode extrair delas. E o que ainda sobrar é utilizado para a fabricação de outros produtos, como por exemplo, de cosméticos. O ponto é que nenhum desperdício é feito, tudo é utilizado.

Retomando a visita tradicional, em seguida do jardim nos dirigimos para o pavilhão histórico, onde encontramos o primeiro investimento em produção de vinhos da família Miolo. Antes de entrarmos no pavilhão o guia nos pede para que olhemos para o vinhedo que está na nossa frente, lote o qual foi o primeiro adquirido por Giuseppe Miolo, em 1897, e que produz o famoso vinho e o melhor vinho produzido pela Miolo, o *Lote 43*. Os guias também nos alertam a ficarmos atentos ao chão, pois ele pode ser escorregadio devido aos líquidos contidos no chão. Estes líquidos são como o suor que os tanques de inox produzem quando estão armazenando ou fermentando os vinhos em uma temperatura baixa.

Depois disso, entramos na parte história e a temperatura já muda, fica um pouco mais fresquinho devido a sala ao lado onde encontra-se os tanques de inox que contém – no momento – vinhos tintos e brancos armazenados. A parte isso, continuamos com a nossa história, quando Giuseppe comprou o lote a família cultivava apenas uvas e vivia da comercialização delas. Com o passar do tempo e de algumas gerações, uma crise econômica atinge o Brasil em 1980 e a família Miolo procura formas para sobreviver ao meio disto. Os netos de Giuseppe decidem investir em algo que seja novo, mas que também continue com as produções de uvas que eles possuíam. Dessa forma, investem em pipas de grápia, madeira muito popular na região do vale dos vinhedos, usada principalmente para produção de móveis, e que também era econômica financeiramente. Essas pipas foram utilizadas para produzir o primeiro Reserva Merlot e também o vinho mais antigo da vinícola Miolo. A produção de vinho torna-se Vinícola Miolo LTDA, então, em 1989. A primeira produção aconteceu em 1990 com o total de oito mil garrafas de Reserva Merlot.

O fato é que as pipas de grápia não são adequadas a produção de vinhos e espumantes por alguns motivos. Os três principais deles é a higienização, temperatura e os aromas. Os vinhos produzem, na sua produção, fermentação e envelhecimento, cristais de bitartarado de potássio⁶⁴ que se alojam nas paredes das pipas. Quando o vinho é retirado a pipa precisa ser higienizada para poder receber um novo vinho, a higienização era feita manualmente com uma pessoa que conseguisse entrar na pipa em uma pequena porta. Os cristais que estavam alojados nas paredes das pipas precisavam ser raspados para serem tirados, e isto levava algum tempo. A pessoa que fazia este serviço necessitava entrar na pipa por uma pequena porta e poderia correr alguns riscos, como falta de oxigênio, tonturas, entre outras possíveis riscos. A temperatura do vinho também era difícil de controlar. No verão as

⁶⁴ Cristais de bitartarato de potássio, são sais que se formam através da precipitação do ácido tartárico presente na casca e polpa das uvas.

pipas poderiam atingir um alto grau de temperatura e isso poderia comprometer o vinho, o controle era feito com água, mas mesmo assim era muito difícil de manter. A grábia também pode adicionar aromas indesejáveis no vinho.

Depois de, mais ou menos, nove anos usando estas pipas o neto de Giuseppe Adriano Miolo teve a oportunidade de estudar fora e buscar novas tecnologias para aprimorar a produção dos vinhos. E assim, os tanques de inox entram na produção dos vinhos da Miolo, a vinícola foi pioneira em usar estes tanques no Brasil. Dessa forma partimos para a próxima sala em que os tanques de inox se encontram. Esta sala fica entre temperatura média de 15° e 17° graus devido a baixa temperatura que os tanques de inox possuem. Cada tanque está em uma temperatura, pois os vinhos brancos e tintos necessitam de diferentes ambientes. No momento estes tanques estão apenas armazenando vinhos tintos e brancos que já estão prontos para serem bebidos, eles estão apenas esperando para serem engarrafados e vendidos.

Os visitantes podem tocar nas pipas de grábia e sentir o seu aroma. Nos tanques de inox os visitantes também podem tocá-los para sentir as suas diferentes temperaturas. Nesta etapa os enólogos nos explicam as fases da produção, fermentação, e envelhecimento dos vinhos e como estes processos interferem nos aromas, textura, e qualidade dos vinhos. Pois, cada vinho é único e necessita de um processo diferente de produção e temperatura.

O guia Yuri Camargo nos traz uma indagação pertinente sobre os taninos e explica que eles são anti-oxidantes naturais do vinho e diz: “O vinho é um ser vivo, por isso possui taninos para protege-lo”. A citação de Yuri é muito interessante, por dois motivos. Primeiro, o vinho é considerado como um alimento, e não apenas como uma bebida alcóolica afim de escória e diversão, mas um alimento como todos os outros e que possui taninos para protege-lo. Segundo, Yuri personifica o vinho como um homem assim como o Charles Baudelaire, e o coloca em comparação com seres vivos pelo fato do tanino, eu ainda expandiria a sua colocação dizendo que o vinho possui uma personalidade, um espírito que dá espírito ao espírito do homem.

Bom, passando da parte da fermentação do vinho, os vinhos agora precisam descansar, alguns em barricas de carvalho americano, ou francês, e outros em garrafas. Para essa fase descemos ao segundo andar onde encontram-se as barricas e as caves de garrafas de espumantes e vinhos.

As barricas são feitas aqui mesmo. A Miolo importa as madeiras de carvalho francês e uma única pessoa em Bento Gonçalves produz as barricas. Estas barricas também são vendidas pela Miolo para outras vinícolas. Podemos ver como é o processo de fabricação das barricas, a madeira precisa ser maleável para que quando os cinturões de ferro forem colocadas nas estacas de madeira ela consiga se curvar e não quebrar. As barrigas não possuem colas, pregos, parafusos, elas são apenas estacas de madeiras de carvalho unidas por cinturões de ferro.

As barricas de carvalho americanas, por serem mais porosas e vão oxigenar os vinhos mais rapidamente, por isso os vinhos evoluem e se desenvolvem mais facilmente, mais rápido. Por isso existem vinhos que só passam por barricas francesas, outros apenas barricas americanas, e outros podem passar pelas duas, tudo depende do objetivo estimado para o produto final.

Os visitantes percebem e sentem a diferença no aroma forte do carvalho devido a umidade do ambiente, e também o próprio cheiro da umidade, mofo e madeira. As barricas de carvalho francês podem conter 225 litros de vinho, e as barricas de carvalho americanas podem conter 30 litros. As barricas tem determinadas quantidades de usos, e também difere o líquido em cada um de seus usos. A primeira é utilizada para os vinhos tintos finos, depois passam para os vinhos brancos, e depois passam a ser utilizadas para a produção de destilados. Os destilados são produzidos na Bahia.

As produções da Bahia são, na maioria, de Moscatel e suco de uva que fica naturalmente adoçado devido a região. O *terroir* da Bahia produz uvas muito doces e por isso as uvas *Moscato* se adaptam muito bem a essa região e produzem um espumante moscatel de qualidade, assim como os sucos de uva integrais. O moscatel *Terranova* não possui adição de açúcares, e justamente por isso deve ser consumido o quanto antes após abrir a garrafa. Os Moscatis produzidos no Vale dos Vinhedos precisam ser acrescidos de açúcar, porque o açúcar produzido pela uva é inteiro fermentado e transformado em álcool. Por isso, é adicionado açúcar e a fermentação é interrompida.

É aqui também que os guias podem relatar sobre as exportações da Miolo, hoje a principal exportação é para a França, dentro dos 32 países que recebem produtos Miolo. A Miolo é a primeira vinícola nacional em exportações para a França.

Quando chegamos a cave dos espumantes onde as garrafas estão decantando sua levedura uma das visitantes diz “O cheiro aqui já é diferente”. De fato, os perfumes durante toda a visita são intensos e muito diferentes. Nesta etapa aprendemos sobre o método tradicional de fermentação de espumantes. Este método foi desenvolvido na França pela *Veuve Clicquot*, a viúva de Clicquot.

Um pouco sobre esta história, a viúva de Clicquot chama-se Nicole-Barbe Ponsardin (1777 – 1866), casou-se com François Clicquot em 1798. François faleceu em 1805 e Nicole assumiu os negócios. Na época de François a família produzia champanhe, lã e fazia serviços bancários, quando Clicquot assumiu os negócios concentrou-se apenas na produção de champanhe. A vinícola *Veuve Clicquot Ponsardin* produtora de champanhe localiza-se em Reims na França.

O método *champenoise*, ou método tradicional, da champanhe foi desenvolvido pela viúva de Clicquot. Este método faz a fermentação e decantação da champanhe na própria garrafa. Clicquot organizava as garrafas de ponta cabeça em uma mesa de madeira com buracos circulares que permitiam que as garrafas ficassem nesta posição. Todos os dias um ajudante da adega fazia, cuidadosamente, giros nas garrafas para conduzir a levedura até o gargalo. Quando toda a levedura estava depositada no gargalo esta parte da garrafa era congelada e expulsa quando fosse estourada pelos próprios gases de dentro da garrafa. Assim a champanhe límpida era novamente lacrada em rolha e estava pronta para o consumo.

Hoje em dia estes giros nas garrafas, conhecido como método gira palets, muitas vezes não é feito manualmente, e sim em um máquina que possui grandes gaiolas onde acondiciona muitas garrafas e faz o giro delas todas juntas. O que facilita a produção em massa.

Como a champanhe só pode ser chamada assim na região de Champagne na França, no Vale dos Vinhedos chamamos estes vinhos de vinhos espumantes. A forma de produção, fermentação pode ser feita de duas formas. Pelo método tradicional, ou seja, o método *champenoise* da viúva de Clicquot, ou pelo método italiano/francês conhecido como método *Charmat/Martinotti*, onde a fermentação é feita em tanques. A levedura é colocada nos tanques e depois o vinho espumante é filtrado e não decantado como no método francês. Depois disso o vinho espumante também está pronto para o consumo. O método

Charmat/Martinotti foi desenvolvido pelo enólogo italiano Federico Martinotti em 1895, entretanto seu método foi apropriado pelo francês Eugène Charmat em 1907.

Aqui no Brasil a identificação nos espumantes que foram feitas a partir do método *champenoise* é, na verdade, método tradicional. Pois, primeiramente, esse método *champenoise* esta se referindo a champanhes e como no Brasil produzimos espumantes referimos o método de fermentação na garrafa como método tradicional. A grande diferença destes métodos é a qualidade que os espumantes possuem. Com o método *champenoise* o espumante não perde as suas características. Já o método *Charmat/Martinotti* faz com que o espumante perca um pouco mais de suas características.

Em 2016 um novo método de envelhecimento de espumantes foi adotado pela Miolo. Este método foi desenvolvido por acaso quando um navio naufragado na costa da Finlândia foi encontrado em 2010. Este navio possuía 168 garrafas de champanhe, de diferentes produtores, com aproximadamente 200 anos. Quando as garrafas foram descobertas não se atribuía a elas nenhum valor até serem degustadas. Mesmo perdendo a sua pressão, e portanto, a sua *perlage*⁶⁵, a garrafa possuía vazamentos e a bebida havia ganhado aromas evoluídos e manteve seu frescor. As garrafas, obviamente, foram leiloadas em altíssimo valor. Muitas vinícolas e empresas produtoras de champagne e espumantes investiram rapidamente neste novo método. A Miolo é a primeira vinícola brasileira a investir em envelhecimento de espumantes no fundo do mar.

Entretanto, o mar do Rio Grande do Sul não é apropriado, a localização do mar do Rio Grande do Sul não possui condições apropriadas para receber caves submarinas. A amplitude termina na plataforma continental do estado brasileiro possui grande amplitude térmica ao longo ano, variando no verão entre 20° C e variando entre 10°c no inverno. Além disso, esta área possui um grande tráfego de navios e para fazer estas caves precisaria se afastar muito da costa. Mesmo a escuridão sendo garantida, todas as condições de temperaturas, distância e também de uma grande população de vida marina e de matéria orgânica tornam a região inapropriada para caves submersas.

A Miolo resgatou quinhentas garrafas de sua espumante *Cuvée Tradition Brut* composta por uvas *Chardonnay* e *Pinot Noir* cultivadas no Vale dos Vinhedos, ficou submersa no oceano Atlântico em sessenta metros de profundidade por um tempo de doze meses

⁶⁵ *Perlage*, termo francês que significa pérolas em português.

a 9.7 mil quilômetros de distância da costa da ilha de *Quessant*, na França. O ambiente é ideal para caves, possui uma temperatura entre 10° C e 14° C, escuridão, alta umidade. Estas quinhentas garrafas já se encontravam na França para venda, local onde ganharam um sucesso de dez mil vendas. Por sugestão de um parceiro comercial em Paris as garrafas foram submersas em Outubro de 2016. “Claro que há expectativa a respeito das características de aroma e saber, mas a maturação submarina aporta aos rótulos dois benefícios que, nesse mercado, talvez se sobreponham à qualidade: o senso de exclusividade e uma boa história para contar” (ZH, 2017, p. 3). Mas o que a Miolo viu nesse novo ‘possível’ método é que além do marketing o ambiente submarino é ideal para o envelhecimento, sem vibrações, sem luz e um temperatura baixa.

Como no decorrer desta história que nos foi contada os vinhos estariam estão prontos para serem bebidos e nós assim iremos degusta-los.

As degustações podem acontecer em cinco diferentes salas, cada sala é proporcional a determinado número de visitantes e também proporcional a visita feita, por exemplo, visitas comuns e visitas para mini cursos. As salas de mini cursos são mais equipadas com um livro explicativo sobre toda a visita e também sobre as degustações.

Esta etapa da experiência é uma análise sensorial e também mais uma experiência sensorial. A análise passa por três partes, análise visual, olfativa e gustativa. Podendo até estender a uma análise sonora na degustação de espumantes. Antes, durante e depois da degustação a análise sensorial usa dos sentidos para compreender, sentir e provar os vinhos e espumantes.

A análise visual começa em compreender a intensidade do vinho através da cor. Essa análise também difere nos vinhos brancos e tintos. Nos vinhos brancos quanto mais forte for a cor mais velho este vinho é. Pois, os vinhos brancos com o tempo ganham mais intensidade na coloração. Os vinhos brancos devem ser precisamente claros, lípidos e brilhosos. Já os vinhos tintos perdem colocação com o passar do tempo, portanto, quanto mais intensidade na cor mais jovem este vinho é. Na análise visual dos vinhos tintos os visitantes são convidados a pegar as duas taças de vinho tinto nas mãos e comparar as suas cores, esta análise ajuda a compreender sobre qual a intensidade e complexidade de cada vinho e a forma como cada um foi feito e sua idade.

Depois da análise visual podemos analisar o vinho olfativamente. Primeiramente, não devemos misturar o vinho na taça, pois este primeiro aroma é para compreendermos os aromas de defeito. É nesta etapa que podemos ver se o vinho está bom ou não para o consumo. Se os vinhos tiverem um aroma de vinagre, ovo podre, urina de gato, entre outros aromas fortes e desagradáveis o vinho não está apto para o ser ingerido. Caso o vinho tenha apenas aromas fortes de álcool, podemos passar para a segunda parte da análise olfativa. Agora sim o vinho deve ser misturado, agitado na taça para que o líquido seja oxigenado e possa liberar os seus aromas característicos, se agitássemos o vinho para analisar os aromas de defeito não obteríamos sucesso, pois os aromas de defeito seriam mascarados na mistura.

É interessante ressaltar que os guias e enólogos instigam as memórias sensoriais dos visitantes no decorrer das degustações. Por exemplo, na parte olfativa eles perguntam o que este cheiro te lembra, e as pessoas acabam por rememorar as suas memórias e de uma certa forma reviver o que já se passou. Muitos dos visitantes ficam falando sobre o que aquele aroma lhe lembra, alguns deles dizem que é como se estivesse comendo uma fruta apenas sentindo o seu aroma em um dos vinhos ou espumantes.

A terceira a última parte da análise sensorial dos vinhos é a análise gustativa. Todos sabemos como beber um vinho, mas não sabemos como degusta-lo para aproveitar as suas dádivas ao máximo. Segundo os guias o primeiro gole de vinho não serve de análise, pois o ph de nossa boca é neutro e o ph dos vinhos é alto e a nossa boca sofre com esse choque. Por isso sentimos um forte amargor na primeira prova. A sugestão é que no primeiro gole deixemos que o vinho invada a nossa boca e passe por toda ela, da mesma forma no segundo gole, quando nossa boca já está com o ph equilibrado. Os nossos guias ressaltam as diferentes partes que sentimos da língua e da boca quando provamos diferentes vinhos. Por exemplo, o vinho *Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon* possui fortes taninos e por isso sentimos adstringência nas laterais da língua. A nossa boca, portanto, fica seca e precisamos acompanhar este vinho com comidas que façam a nossa boca salivar.

Gosto de lembrar que durante as degustações não nos concentramos apenas no prazer que o vinho nos causa, mas também somos lembrados pelos guias e enólogos sobre os benefícios que o vinho, em uso moderado, traz a saúde. Lembro-me das indagações de alguns enólogos, como a de Firmino Splendor Junior “O vinho é saúde!” e a de Renata Delavali “O vinho não é um produto, mas sim um alimento”. Estas citações são muito interessantes para o desenvolvimento do meu trabalho, pois é uma defesa ao vinho. O álcool pode sim ser

maléfico a saúde em um uso desordenado, mas em um uso moderado pode ser tão benéfico a saúde corporal quanto mental.

Depois de provarmos dois vinhos tintos, ou um vinho branco e tinto chega a hora de provarmos os espumantes. A análise sensorial dos espumantes possuem, da mesma forma que os vinhos, três partes: visual, olfativa e gustativa – podendo estender para uma análise sonora, mas isso eu explicarei mais adiante.

A análise visual do espumante deve-se a compreender que tipo de espumante é essa, como ela foi produzida e qual a sua idade. Primeiramente, aprendemos como segurar a taça para que não mudemos a qualidade do espumante, como os espumantes necessitam de baixa temperatura podemos aquecê-lo com o calor de nossas mãos e perder os grandes prazeres que poderemos sentir ao degustá-lo. Assim, erguemos a taça até a altura de nossos olhos e passamos os dedos para tirar o suor que a taça produz ao receber o espumante em baixa temperatura – isso não irá danificar o espumante, fazemos isso apenas para fazer a análise visual. O que podemos perceber nessa análise é a *perlage* dos espumantes. Se a *perlage* for delicada, com pequenas bolhas e estiver ao centro é porque esse espumante foi feito pelo método tradicional, *champanoise*, e a sua *perlage* ao centro quer dizer que esse espumante é um espumante *brut*. Se a *perlage* for mais forte, e com bolhas maiores isso quer dizer que o espumante foi feito pelo método *Charmat/Martinotti*, e se este espumante tiver uma borbulha como um colarinho em cima do líquido é um indício de que este espumante é doce. Sobre esta forma de analisar a *perlage* podemos estender também a uma análise sonora, e ouvindo a frequência das bolhas e também se o barulho for suave ou expressivo conseguimos distinguir os espumantes com a mesma eficiência que com a análise visual.

Ainda observando nosso espumante, podemos compreender o tempo em que esse espumante ficou em guarda pela sua coloração. Os espumantes mais claros são mais jovens, e os mais escuros mais velhos, como ressalté anteriormente os vinhos brancos e espumantes ganham coloração ao longo da vida, e não perdem como os vinhos tintos.

A segunda parte da análise dos espumantes é a olfativa. Diferentemente da análise dos vinhos, nesta iremos apenas sentir os aromas e não agitar a taça para que não corramos o risco de perder a *perlage*. Uma questão levantada muitas vezes por vários enólogos e guias e que penso ser muito interessante é que os aromas que sentiremos irá depender de cada experiência de vida vivida por cada um. Deixe-me melhor explicar, ninguém irá sentir um

aroma e lembrar da mesma fruta, ou flor. Ou quando falando em uma fruta que todos já comeram, cada um irá lembrar daquela fruta que comeu, que experienciou, que está na sua memória. Portanto, classificar os vinhos com aromas pode ser um tanto quanto equivocado quando estamos fazendo uma análise com diferentes pessoas.

O que podemos pensar são os aromas base dos vinhos e espumantes. Os aromas base dos vinhos claros levam-nos a lembrar aromas de polpas de frutas claras. Consequentemente, os aromas base dos vinhos tintos levam a lembrança de aromas de frutas com pouças escuras. Entretanto, as memórias olfativas são particulares, então, cada pessoa pode identificar aromas diferentes em cada vinho e espumante.

E por fim, a melhor parte. Apreciar o espumante através do nosso paladar. Da mesma forma como nos vinhos, o espumante deve invadir as nossas boca e passar por toda ela. O espumante invade a nossa boca, sentidos as suas pérolas a preenchendo, e depois preenchendo nosso corpo e suscitando todos os demais sentidos do corpo humano. O que eu diria que esta sensação de que o espumante invade nosso corpo, como se reativasse os outros sentidos que estão ali quietos sentimos com os vinhos também.

O espumante *Miolo Millésime* é o principal espumante produzido pela *Miolo Wine Group* no Vale dos Vinhedos, e confesso, minha espumante favorita. Este espumante é composto por uvas de castas *Chardonnay* e *Pinot Noir*. A *Miolo Millésime* provoca uma sensação de como se deixasse a boca amanteigada, isso se deve ao tempo em que a espumante esteve em contato com a levedura.

Durante as prova de cada produto os guias falam sobre as harmonizações. Os vinhos brancos por serem mais ácidos pedem comidas que não façam a boca salivar mais, como peixes, carnes brancas, saladas, queijos leves. Já os vinhos tintos pedem comidas que façam a boca salivar mais, como comidas mais fortes, queijos fortes, massas, pizzas, carnes escuras.

A diferença entre a visita técnica e a visita tradicional é que a visita técnica é mais longa e mais detalhada. Esta visita se destina a pessoas que são grandes apreciadoras de vinhos, ou que gostariam de produzir os seus próprios vinhos. O mini curso que acontece após a visita técnica também é mais detalhado, mais longo e possui mais variedades para degustações. Os visitantes também recebem um Manual do Vinho da Escola do Vinho da *Miolo Wine Group*. Neste manual podemos encontrar a história do vinho, os benefícios que o vinho em consumo moderado pode trazer a saúde, dicas de como conservar o vinho, de como

degustar, harmonizar, entre outras questões as quais já foram relatadas na visita técnica. Como se o visitante pudesse levar um livrinho que rerepresentasse a visita técnica. Não há como negar que esta visita é muito interessante e engrandecedora, mas não menosprezemos a visita tradicional que também é muito instrutiva e sensorial.

Percebo que as pessoas, após a degustação, ficam visivelmente diferentes. Eu as vejo mais felizes, mais sorridentes, mais entusiasmadas e interessadas pela realidade que está sendo apresentada a elas. A diferença das suas faces antes e depois da degustação é clara. Muitas vezes fiz como que um retrato em minha mente da primeira vista destes visitantes e depois quando os via saindo da vinícola, é muito prazeroso acompanhar essas mudanças.

Após as degustações, meus colegas guias e enólogos, antes de finalizar suas performances, abriam espaço para que eu pudesse apresentar minha proposta de trabalho e aplicar os questionários. Gostaria de destacar a grandiosa ajuda de todos estes que contribuíram para que a minha pesquisa pudesse acontecer e obter sucesso. Depois da entrega dos questionários, os visitantes demoravam aproximadamente dez minutos para responder as perguntas.

“Aquele riso foi o canto célebre
Da primeira estrela, em vão.
Milagre de primavera intacta
No sepulcro de neve

Rosa aberta ao vento, breve
Muito breve...

Não, aquele riso foi o canto célebre
Alta melodia imóvel
Gorjeio de fonte núbil
Apenas brotada, na treva...
Fonte de lábios (hora
Extremamente mágica do silêncio das aves).

Oh, música entre pétalas
Não afugentes meu amor!
Mistério maior é o sono
Se de súbito não se ouve o riso na noite.”

Vinicius de Moraes, 1984

Análise de resultados

Em onze dias de pesquisa de campo na *Miolo Wine Group* consegui obter quinhentos e vinte e nove questionários respondidos, que pude usar. O número de questionários que foram aplicados e recolhidos foi maior que quinhentos e vinte e nove, entretanto, muitos dos questionários foram respondidos só na primeira parte, ou faltaram muitas perguntas. Dessa forma selecionei aqueles que possuíam maior quantidade de respostas para que pudessem contribuir com a pesquisa e também com o grupo Miolo.

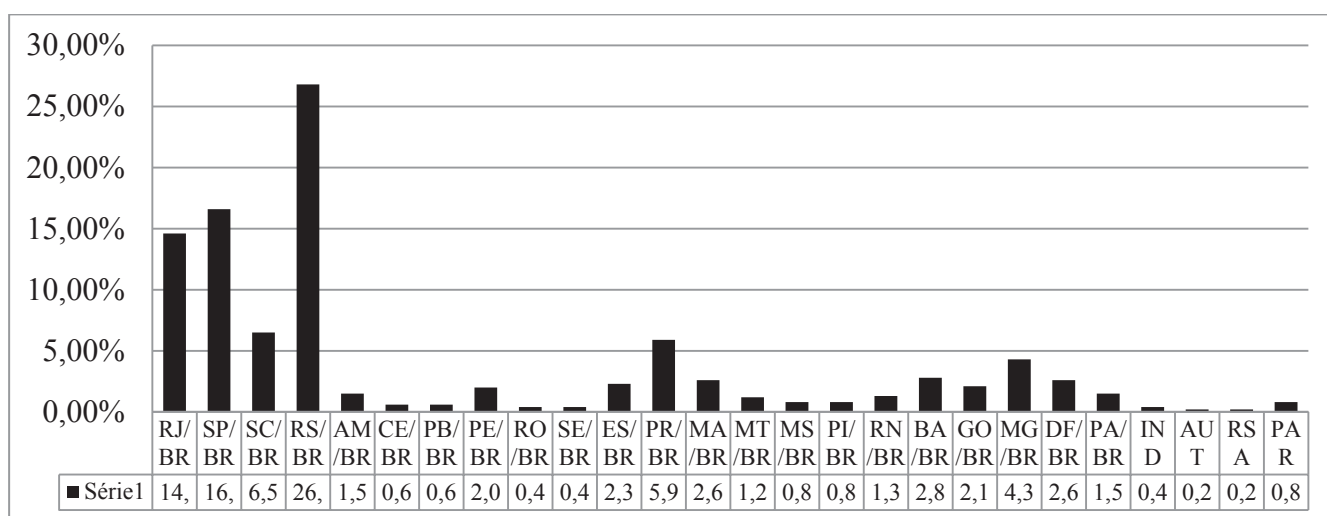
Esta breve análise de resultados, a qual irá ser mais bem desenvolvida em minha dissertação, será feita de diferentes formas para diferentes perguntas. As perguntas de múltipla escolha serão analisadas em sua totalidade, porcentagem e analisadas através de gráficos. Assim poderemos acompanhar a evolução dos visitantes de uma forma mais simples e clara. Já as questões discursivas, como por exemplo, a questão de número quinze eu poderei falar sobre as sugestões que poderiam, de forma viável, realmente contribuir com a experiência Miolo.

Para conseguir fazer a análise separadamente de cada questão foi necessário coletar os dados de todos os questionários respondidos e aplica-los em uma tabela para, enfim, conseguir trabalhar com os resultados obtidos.

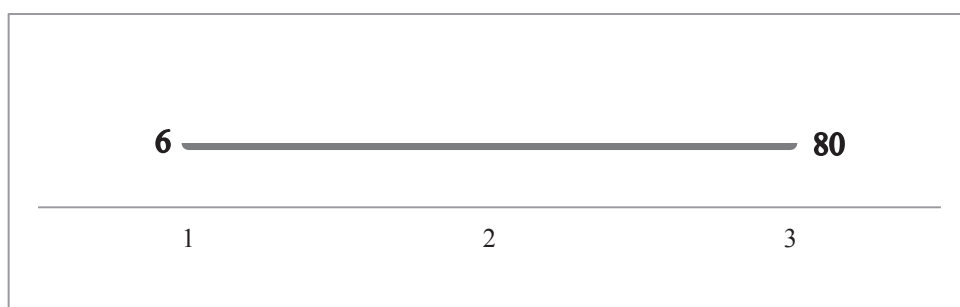
Comecemos em ordem cronológica das questões:

As primeiras quatro perguntas têm como objetivo conhecer o público que estou pesquisando, isso contribui tanto para a minha pesquisa quanto para a Miolo, pois eu preciso justificar quem foram as pessoas que pesquisei, e a vinícola pode perceber, mesmo que a pesquisa tendo sido em poucos dias, qual o maior público que está recebendo.

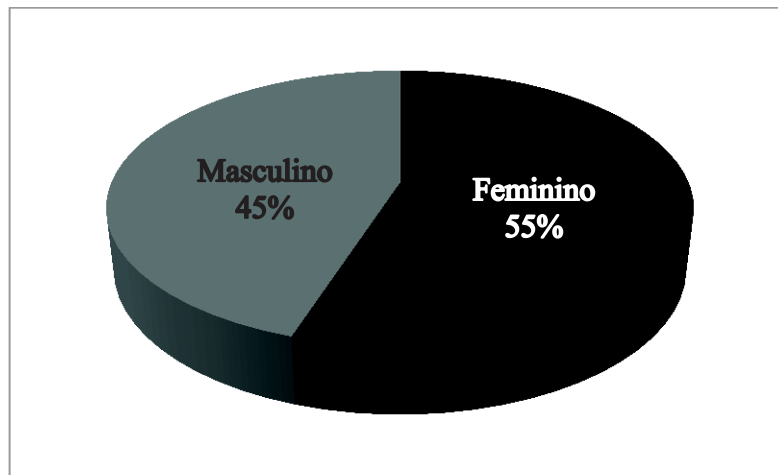
Quatro III: 1. De onde você vem? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Quadro IV: 2. Qual a sua idade? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

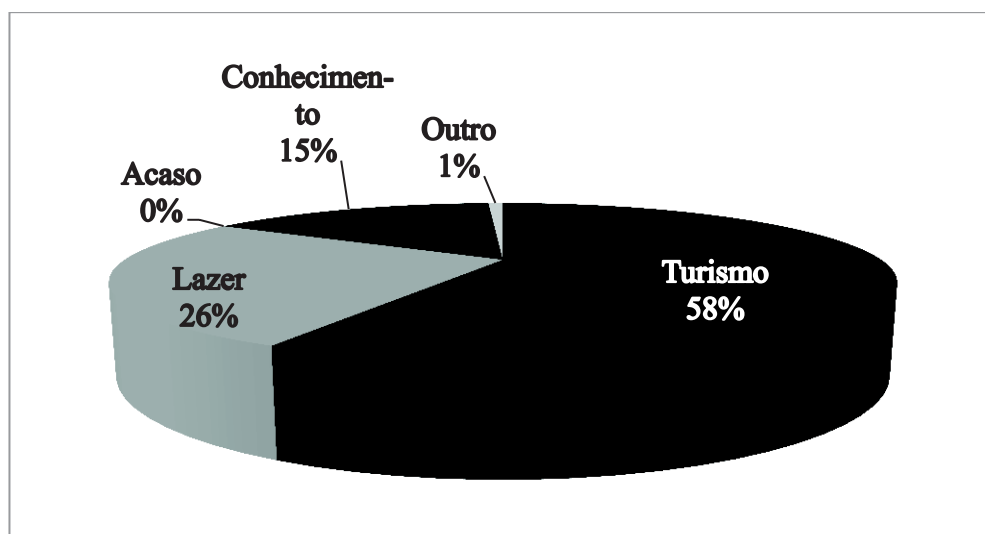


Quadro V: 3. Qual o seu sexo? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Podemos observar que com, com as respostas obtivas, a vinícola Miolo recebe um público vasto entre crianças, jovens, adultos e idosos. A maioria destes são brasileiros vindos das regiões sul e sudeste do Brasil. As mulheres ainda são em maior número, mas não em uma diferença significativa. A questão de número quatro (Qual a sua profissão?) possuiu respostas entre advogados, bancários, engenheiros, estudantes, enólogos, biólogos, designers, contadores, funcionários públicos, aposentados, donas de casa, entre outros. Todas as profissões podem ser acompanhadas na planilha disposta no final deste capítulo.

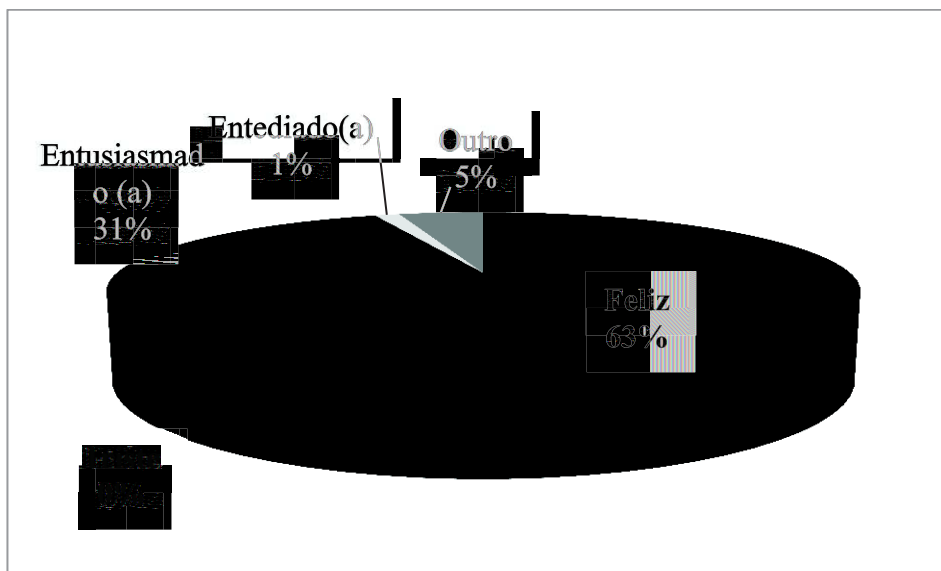
Quadro VI: 5. Em qual contexto decorre a sua visita a Vinícola Miolo? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



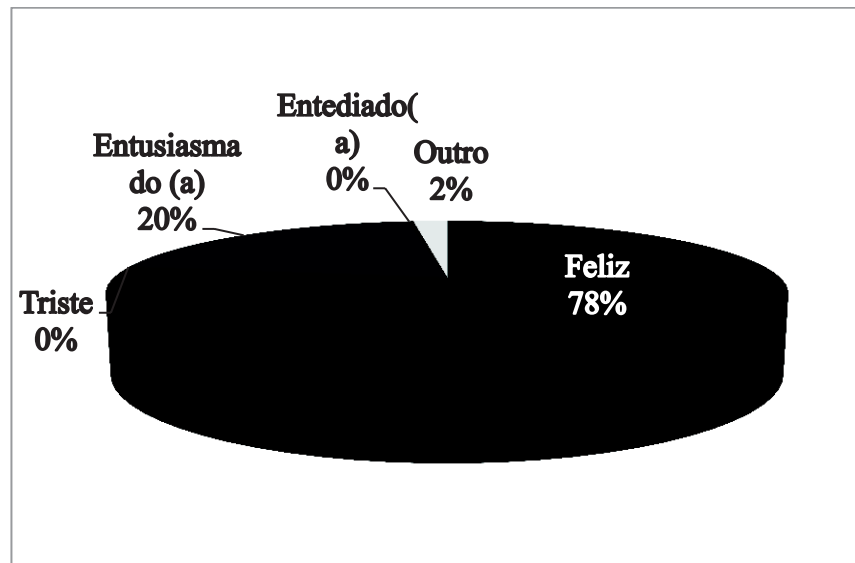
Os visitantes, como previsto pela época em que a pesquisa foi realizada, estavam mais a turismo do que outros motivos. Entretanto, penso que o turismo também é uma forma de conhecimento, pois os sujeitos estão em busca de conhecer mais sobre a história do vinho, sobre a história da família Miolo, sobre expandir o paladar e aprender com os sentidos a se beneficiar dos prazeres que o vinho pode nos proporcionar.

As perguntas seguintes são as principais perguntas para o desenvolvimento da minha proposta de dissertação. O vinho pode, realmente, ajudar a expandir as experiências sensoriais do corpo humano?

Quadro VII: 6. Como você estava se sentindo antes da visitação? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

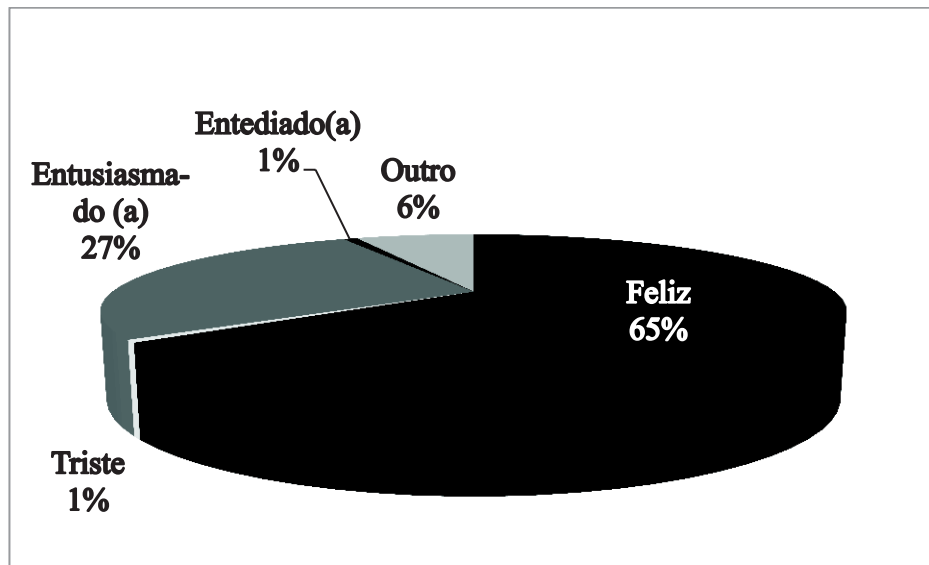


Quadro VIII: 7. Como você se sente agora? Fonte: SOUZA, M. N. (2018).
Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



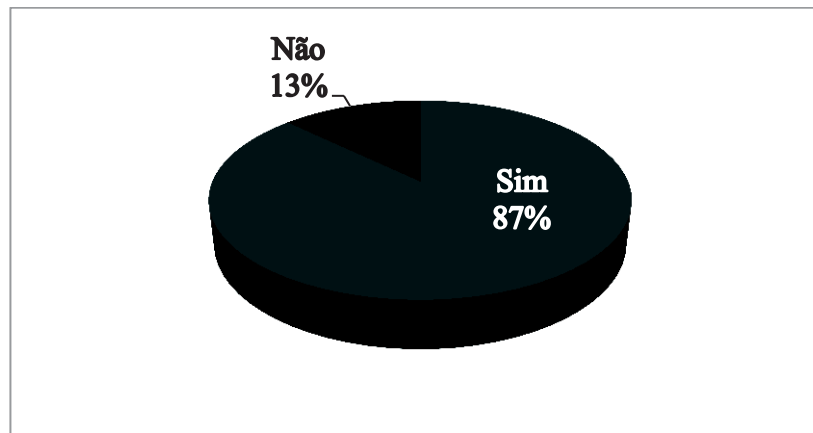
É curioso perceber que as pessoas colocaram-se como menos entusiasmadas depois da visita. Entretanto, isso pode ser justificado pelas porcentagens da opção Outro. Nesta opção muitos dos questionários possuíam frases, ou até mesmo palavras, para expressar o que os sujeitos estavam sentindo. Alguns exemplos das indagações expressadas nesta opção: “mais experiente no assunto”, “mais informado”, “mais experiente com relação a novos assuntos”, “extremamente feliz” e “satisfeita”. Podemos compreender que os indivíduos estavam, na verdade, mais concentrados do que estavam anteriormente, sentindo-se interessados pela exposição, atentos às informações e felizes pela liberação de espírito e desinibição que o álcool causa em nosso cérebro.

Quadro IX: 8. Como você se sentiu momentos após a primeira degustação de vinho? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.

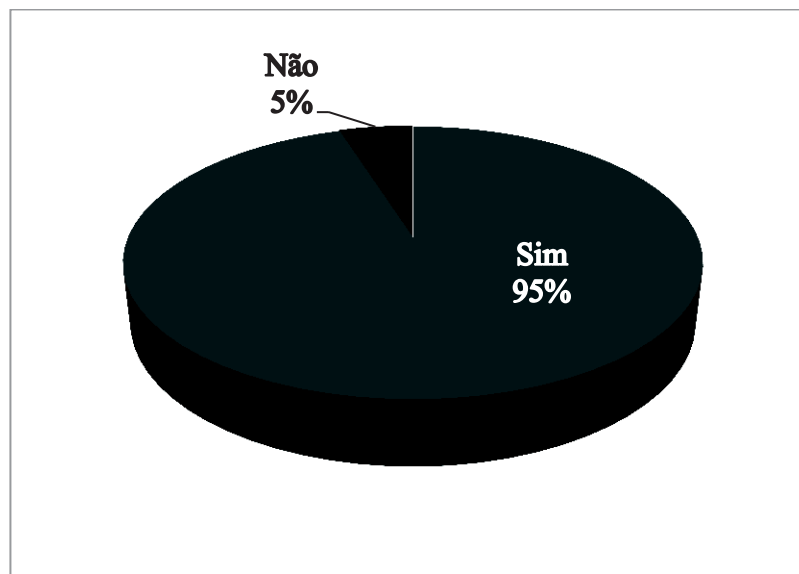


Este resultado confere com a leitura dos resultados anteriores. Os visitantes reagiram aos estímulos causados pelo vinho e sentiram-se mais desinibidos, envolventes e envolvidos pela realidade que os cerca. As opções triste, entediado e algumas colocações do outro, muitas vezes foram especificadas como “não degustei” penso ser uma frustração justificável. As demais colocações da opção outro são, na realidade, muito interessantes: “ansiosa/interessada”, “surpreso”, “satisfeito”, “tonta”, “amargor”, “leve”, “normal”, “importante”, “com expectativa”, “mais aliviada”, “tensa”. Estes comentários mostram como o vinho reage rapidamente em nosso organismo e como o vinho envolvido em uma exposição pode ser mais bem apreciado. É claro que existem pessoas que não se sentiram tão ‘leves’ como quem explicitou estar tensa, mas como qualquer experiência estética as reações são variadas, o que é de valia é que há reações.

Quadro X. 9. Você sentiu seus sentidos aflorados após as degustações? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Quadro XI: 10. A exposição ficou mais instigante e envolvente com as degustações? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



11. Em uma escala de um a dez, quanto as degustações contribuíram para o envolvimento do conteúdo expositivo?

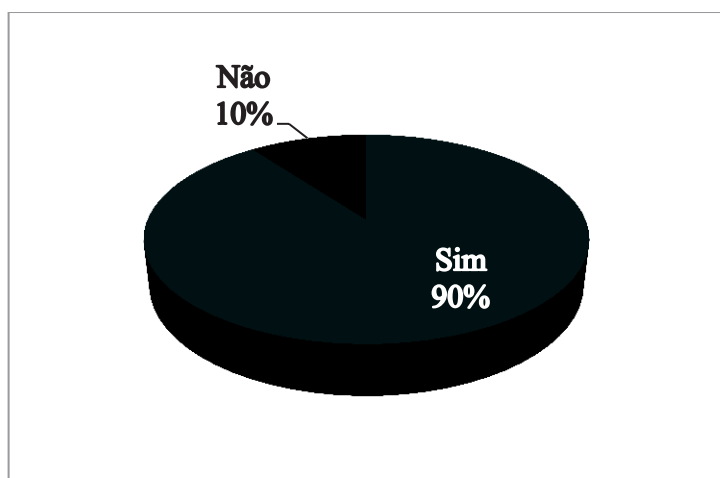
A esta questão se fez necessário calcular a média de todas as notas. Cálculo de média aritmética, somei todas as notas dadas e dividi pelo total de pessoas que avaliaram. Média final encontrada: 9,25.

Por estes três resultados podemos considerar que o uso do vinho é, sim, positivo em experiências museológicas. Dessa forma, as degustações contribuíram de forma significativa para o envolvimento na experiência Miolo.

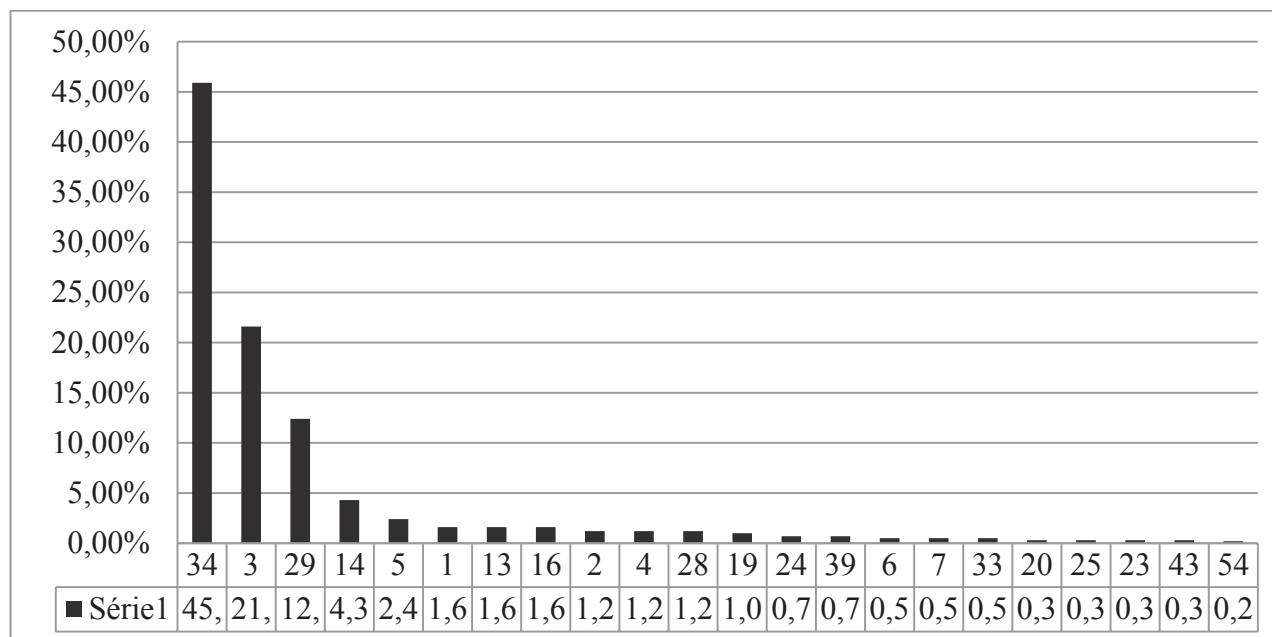
12. Existe alguma diferença entre esta exposição e outras que você já fez em diferentes museus e vinícolas?

Penso que esta pergunta pode ter não ter sido muito bem elaborada, pois pelo que vi nas respostas os visitantes ficaram um pouco confusos com a pergunta. O que eu buscava questionar é se a experiência que os sujeitos estavam vivendo era, de alguma forma, diferente, ou, mais completa, que outras exposições em museus e diferentes vinícolas. Por exemplo, museus de arte e a experiência *Miolo Wine Group*, ambas usam os sentidos, mas a mais envolvente torna a experiência mais instigante? De qualquer modo, as respostas foram interessantes para a vinícola Miolo, muitas delas disseram que a experiência Miolo é muito mais completa, muito mais explicativa, informativa, técnica e não deixando de ser intimista. As respostas podem ser conferidas na tabela onde encontram-se lançadas todas as respostas recolhidas. Sobre a afirmação de que a experiência Miolo é uma experiência completa, informativa, intimista e sensorial o resultado da pergunta número treze poderá confirmar.

Quadro XII: 13.Você classificaria a experiência proporcionada pela Vinícola Miolo como uma experiência completa e sensorial? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Quadro XIII: 14. Dos vinhos e espumantes que você degustou, qual você mais gostou? Fonte: SOUZA, M. N. (2018). Inquérito aplicado na vinícola *Miolo Wine Group*.



Para este ranking de vinhos, espumantes e sucos use a legenda:

34	Terranova Moscatel
3	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon
29	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé
14	Miolo Reserva Merlot
5	Miolo Millésime
1	Miolo Lote 43
13	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon
16	Miolo Reserva Tannat
2	Miolo Merlot Terroir
4	Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay
28	Miolo Cuvée Tradition Brut

19	Miolo Reserva Chardonnay
24	Miolo Seleção Tempranillo/Touriga Nacional
39	Almadén Merlot
6	Sesmarias
7	Quinta do Seival Castas Portuguesas
33	Terranova Demi Sec
20	Miolo Reserva Pinot Grigio
25	Miolo Seleção Rosé Cabernet
23	Miolo Seleção Cabernet Sauvignon/Merlot
43	Almadén Rosé
54	Sunny Days Suco de Uva Integral

15. Você tem alguma sugestão para ampliar a experiência vivida?

Penso que algumas respostas desta questão podem ser muito uteis para a Miolo, pois a vinícola pode pensar a experiência que propicia de um outro ângulo, da lente daqueles que vivem a experiência. Algumas respostas, em minha leitura, podem ter sido, de uma certa forma, impensadas. Como por exemplo, “degustações à vontade”. Porém, outras sugestões podem ser muito interessantes e enriquecedoras, como por exemplo “TVs com vídeos da fabricação e das pessoas trabalhando”, “mostrar fotos da produção dos vinhos”, “Vídeos com a história da família Miolo”, “Um app para degustação, deixando mais interativo ainda, além de mais personalizado”, “Um museu com a história da família”, “Alguma parte recreativa, musical, vídeo expositivo, painéis, etc”, “Incluir um biscoito salgado para melhorar a palatibilidade da degustação”, “Após a explanação ter uma música ambiental”, “Mais explicações, mais histórias, mais sobre os vinhos. Gostei bastante, mas se puder explicar mais, melhor”.

Sobre a sugestão, penso que a explicação poderia ser, sim, mais histórica e mais envolvente. Por exemplo, nas visitas, quando os guias falam sobre a história da família e como eram os processos anteriores a tecnologia mais bem desenvolvida todos se envolvem com esta ‘viagem’ no tempo. A família Miolo, e a *Miolo Wine Group* são possuidoras de grandes histórias, e talvez rememora-las mais envolvendo a história do Vale dos Vinhedos e da viticultura no Brasil pode tornar a experiência mais enriquecedora.

E também oportuno ressaltar alguns dos elogios como “Achei uma experiência interessante, aliando conhecimento a degustação!”, “Tudo perfeito”. A experiência que a vinícola proporciona é, de fato, completa. As sugestões feitas são apenas o que poderia acrescentar, mas isso não quer dizer que o trabalho que está sendo realizado possui faltas e falhas. Todos os guias e enólogos são muito bem preparados e estudiosos, possuidores de grandes conhecimentos e da capacidade de boa comunicação destes conhecimentos.

As demais respostas desta questão e sugestões encontram-se na tabela a seguir, assim como todas as outras respostas analisadas anteriormente.

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

N ^o	De onde você vem?	Qual a sua idade?	Qual o seu sexo?	Qual a sua profissão?	Em qual contexto decorre a sua visita à Vinícola Miolo?	Como você estava se sentindo antes da visita?	Como você se sente agora?	Como você se sentiu momentos após a primeira degustação de vinho?	Você sentiu seus sentidos aflorados após as degustações?	A exposição ficou mais instigante e envolvente com as degustações?	Em uma escala de um a dez, quanto às degustações contribuíram para o envolvimento do conteúdo expositivo?	Existe alguma diferença entre esta exposição e outras que você já fez em diferentes museus e vinícolas?	Você classificaria a experiência proporcionada pela Vinícola Miolo como uma experiência completa e sensorial?	Dos vinhos e espumantes que você degustou, qual você mais gostou?	Você tem alguma sugestão para ampliar a experiência vivida?
001	Rio de Janeiro/RJ/BR	37	Feminino	Psicóloga	Turismo	Sóbria (risos) Entusiasmada	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Sim	Sim	Espumantes	-
002	Niterói/RJ/BR	39	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo; Lazer	Entediada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
003	Niterói/RJ/BR	-	Feminino	Não tenho	Turismo	Outro: Normal	Feliz	Entediado; Outro: Não provei	Não	Não	9	Sim	Sim	Todos	-
004	Rio de Janeiro/RJ/BR	76	Feminino	Do lar	Lazer	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
005	Rio de Janeiro/RJ/BR	42	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	8	Não fiz visitas anteriores	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	-
006	São Bernardo do Campo/SP/BR	33	Feminino	Bancária	Conhecimento	Entusiasmada	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	8	1ª visita	Sim	Terranova Moscatel	Disponibilidade de degustação de outros vinhos.
007	Balneário Camboriú/SC/BR	32	Feminino	Designer de Moda	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, no conteúdo informativo	Sim	Terranova Moscatel	
008	Balneário Camboriú/SC/BR	64	Masculino	Aposentado	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Outro	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

009	São Bernardo do Campo/SP/BR	32	Masculino	Microempresário	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim, especificações técnicas	Sim	Terranova Moscatel	Expressar mais especificações quanto ao plantio da uva
010	Balneário Camboriú/SC/BR	64	Feminino	Contadora aposentada	Turismo	Outro: Curiosa	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Seleção Rosé Cabernet; Terranova Moscatel	Saber apreciar com mais eficiência. Nota nove
011	Porto Alegre/RS/BR	61	Feminino	Jornalista Aposentada	Lazer	Outro: expectativa	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Quinta do Seival Castas Portuguesas	Visitação da área de engarrafamento
012	Porto Alegre/RS/BR	61	Masculino	Advogado	Lazer; Conhecimento	Entusiasmado; Outro: Curioso	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Quinta do Seival Castas Portuguesas	Ampliação da área de visitantes
013	São Paulo/SP/BR	29	Feminino	Geógrafa	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Principalmente na forma de degustar	Sim, mas seria interessante degustar a uva também.	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Degustação das uvas
014	Manaus/AM/BR	30	Masculino	Escritor	Turismo; Lazer	Feliz	Outro: Extremamente feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Espaço kids
015	São Paulo/SP/BR	40	Feminino	Contadora	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Espumante	-
016	Manaus/AM/BR	60	Feminino	Pedagoga	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	Espaço kids com monitoras treinadas
017	Manaus/AM/BR	62	Masculino	Funcionário Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Esta é a primeira visita	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Espaço kids para crianças durante a visitação
018	Jundiaí/SP/BR	34	Feminino	Controller	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	9	-	Sim	Espumante Terranova Moscatel	Degustar um vinho branco
019	Jundiaí/SP/BR	59	Feminino	Empresária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	5	-	Sim	Terranova Moscatel	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

020	São Paulo/SP/BR	31	Masculino	Bancário	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim, na forma de demonstração durante a visita	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Degustação das uvas
021	Analuz/ES/BR	58	Feminino	Artista; Aposentada	Turismo; Conhecimento	Feliz	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Tá perfeito
022	Guaratinguetá/SP/BR	35	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Visitar as parreiras
023	Guaratinguetá/SP/BR	34	Feminino	Autônoma	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Existe	Sim	Terranova Moscatel	Visitar de perto as parreiras
024	Londrina/PR/BR	34	Masculino	Publicitário	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Harmonizar com queijo/salame
025	Londrina/PR/BR	29	Feminino	Bancária	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Tradicion Brut Rosé	-
026	São Luís/MA/BR	49	Masculino	Funcionário Público	Turismo	Feliz	Feliz	-	-	-	-	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
027	São Luís/MA/BR	46	Feminino	Professora	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	-	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
028	Rio de Janeiro/RJ/BR	43	Feminino	Professora	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Aperitivos que acompanhem os vinhos
029	Rio de Janeiro/RJ/BR	44	Masculino	Engenheiro	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, mais explicativo	Sim	Terranova Moscatel	Expor cursos em outras cidades
030	São Luís/MA/BR	29	Feminino	Mestranda em Políticas	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Poderia haver maior diversidade na degustação de vinhos

				Públicas	to										e espumantes e mais informações visuais quanto as linhas fabricadas pela Miolo
031	São Luís/MA/BR	33	Masculino	Defensor Público, professor	Turismo	Feliz	Feliz; Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Tudo muito parecido	Não	Miolo Reserva Merlot e Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	1. Diminua a quantidade e ofertada e aumentem a diversidade da degustação. 2. Coloquem TVs com vídeos da fabricação e as pessoas trabalhando. 3. Há muitas ideias para melhorar. Basta ver outros empreendimentos. Vai de criar um boneco até demonstrar a coisa na prática.
032	Volta Redonda/RJ	42	Masculino	Engenheiro	Turismo; Lazer; Conhecimento	Entusiasmado	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Detalhes da Produção	Sim	Miolo Millésime	Possibilidade de harmonizar com frios. (Observação: Este visitante estava realizando o mini curso, e disse que em vinícolas italianas e francesas a harmonização de comidas e vinhos em experiências como essas são comuns)

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

033	Volta Redonda/RJ	38	Feminino	Comerciante	Turismo; Lazer; Conhecimento	Entusiasmada	Feliz	Outro: Ansiosa para o próximo	Sim	Sim	9	Foi mais explicativa para mim que não conheço muito sobre vinhos	Sim	Miolo Lote 43. Miolo Millésime e Miolo Cuvée Giuseppe Chardonay	Não, fiquei bem satisfeita.
034	Toledo/PR/BR	44	Feminino	Professora	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
035	RO//BR	30	Feminino	Administradora	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Acrescentar queijos a degustação
036	Passo Fundo/RS/BR	26	Masculino	Policial	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Queijos entre os vinhos
037	Bento Gonçalves/RS/BR	23	Feminino	Auxiliar administrativo	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não, foi perfeito
038	Barra da Garça/MT/BR	52	Feminino	Comerciante	Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	-	Esse foi mais informativo	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
039	Barra da Garça/MT/BR	26	Feminino	Enfermeira	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
040	Toledo/PR/BR	49	Masculino	Administrador	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
041	Índia/IND	31	Feminino	Jornalista	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Outro: Um pouco desapontada com a primeira prova de vinho. Não era muito bom	Sim	Sim	7	Similar com outras vinícolas, mas mais explicativa	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon, e Terranova Moscatel	Guias que falem inglês. Queijos e aperitivos durante a degustação
042	Índia/IND	32	Masculino	Professor de Ciências da Computação	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Outro: Não muito feliz com o primeiro vinho. Não era muito bom	Sim, um pouco.	Sim	9	Similar, mas mais detalhado, mais informações	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Mais tempo na degustação

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

043	São Paulo/SP/BR	37	Masculino	Advogado da união	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Não sei, foi a primeira vez	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
044	Urussanga/SC/BR	47	Feminino	Psicóloga	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
045	Jupi/PE/BR	32	Masculino	Engenheiro Agrônomo	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
046	Correntes/PE/BR	25	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
047	Jupi/PE/BR	30	Masculino	Empresário	Conhecimento	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não, foi perfeita
048	General Câmara/RS/BR	33	Feminino	Atendente de caixa	Lazer	Feliz	Entediada	Feliz	Sim	Sim	10	Primeira visita	Sim	Terranova Moscatel	-
049	General Câmara/RS/BR	35	Masculino	Agricultor	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	É a primeira	Sim	Terranova Moscatel	-
050	São Jerônimo/RS/BR	34	Feminino	Professora	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
051	São Jerônimo/RS/BR	42	Masculino	Servidor Público	Lazer	-	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée	Não
052	Novo Hamburgo/RS/BR	24	Feminino	Analista de negócios	Lazer	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Sim	Não	Terranova Moscatel	Poderia ser entregue material gráfico com resumo dos principais pontos da visita
053	Novo Hamburgo/RS/BR	27	Masculino	Mecânico de Automóveis	Lazer	Feliz	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Incluir 2 a 4 variedades de vinhos
054	Novo Hamburgo/RS/BR	24	Feminino	Estudante de direito	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
055	Criciúma/SC/BR	26	Masculino	Gerente Comercial	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	8	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Sauvignon	
056	SC/BR	27	Feminino	Coordenadora de Desenvolvimento	Turismo; Lazer	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	6	Desconheço	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	De momento não
057	Bento Gonçalves/RS/BR	33	Feminino	Empresária	Turismo; Outro: vim trazer turistas	Feliz	Feliz	Outro: Não degustei	-	-	-	-	Sim	-	-
058	São Paulo/SP/BR	28	Feminino	Psicóloga	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	8	Não	Sim	Miolo Merlot Terroir	Não
059	São Paulo/SP/BR	26	Masculino	Engenheiro Mecânico	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
060	Soledade/RS/BR	28	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Nunca havia visitado vinícolas	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	Mostrar fotos da produção dos vinhos
061	Belo Horizonte/MG/BR	28	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
062	Belo Horizonte/MG/BR	27	Feminino	Farmacêutica	Lazer	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
063	Carazinho/RS/BR	-	Masculino	-	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	Sim	Não	Terranova Moscatel	-
064	Carazinho/RS/BR	61	Feminino	Agricultora	Lazer	-	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
065	Guarapuava/PR/BR	27	Feminino	Bióloga	Turismo; Lazer; Conhecimento	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet	Falar mais do vinhedo, cultivo e harmonização
066	Guarapuava/PR/BR	39	Masculino	Analista de Sistemas	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Falar mais sobre harmonizações
0	São	41	Feminino	Empresária	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

67	Paulo/SP/BR		ino			a		ada						Cuvée Tradition Brut Rosé	
068	São Paulo/SP/BR	38	Masculino	Analista Suporte	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	-	Sim	Terranova Moscatel	-
069	Xangri-lá/RS/BR	32	Masculino	Corretor de imóveis	Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Vinho Branco	Não
070	Xangri-lá/RS/BR	21	Feminino	Professora de matemática	Lazer; Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não, está perfeito
071	Blumenau/SC/BR	27	Feminino	Administradora	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet	-
072	Blumenau/SC	28	Masculino	Advogado	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	10	Método de degustação	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
073	Belo Horizonte/MG/BR	29	Feminino	Servidora Pública	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	8	Não se aplica	Sim	Terranova Moscatel	-
074	Áustria/AUT	44	Masculino	Bioquímico	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Aqui foi mais tempo para exposição	Sim	Miolo Lote 43	Queria escolher mais um vinho que não estava pré-escolhido
075	Brasil/BR	35	Feminino	Massoterapeuta	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Lote 43	Mais vinhos para degustação
076	Recife/PE/BR	41	Masculino	Engenheiro Civil	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Primeira	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
077	Natal/RN/BR	30	Feminino	Arquiteta	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
078	Carlos Barbosa/RS/BR	53	Feminino	Corretora de Seguros	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel, e Miolo Lote 43	Talvez fazer degustação com mais tempo – vários dias com alimentação
079	Jupi/PE/BR	27	Feminino	Secretária	Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Não	Sim	5	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Foi muito conhecimento adquirido, fiquei surpreendida
08	Recife/PE/BR	32	Masculino	Paisagista	Turismo; Lazer;	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva	Sim! Visita mais completa nos

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

0					Conhecimen to									Merlot	processos de produção
0 8 1	Recife/PE/B R	27	Femin ino	Nutricionis ta	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad a	Entusiasma da	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Não	Merlot Terroir	Ver o processo de fabricação de espumantes com as máquinas
0 8 2	Brasília/DF/ BR	53	Femin ino	Médica	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Sim	Miolo Merlot Terroir, e Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	-
0 8 3	São Luís /MA/BR	54	Mascu lino	Economist a	Lazer	Entusiasmad o	Feliz	Entusiasma do	Não	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
0 8 4	São Leopoldo/RS /BR	33	Femin ino	Analista de Sistemas	Turismo	Outro: com preguiça	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	-
0 8 5	Alecrim/RS/ BR	52	Femin ino	Empresária	Lazer	Feliz	Entusiasma da	Feliz	Sim	Sim	8	Várias	Sim	Terranova Moscatel	-
0 8 6	Caxias do Sul/R/BR S	59	Mascu lino	Aposentad o	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Não	-	Sim	Sim	Merlot	-
0 8 7	Alecrim/RS/ BR	59	Femin ino	Aposentad a	Turismo	Entusiasmad a	Feliz	-	Sim	Não	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
0 8 8	São Luís/MA/BR	52	Mascu lino	Professor universitári o pecuarista	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	-	9	Não	Não	Miolo Reserva Merlot	Não
0 8 9	São Luís/MA/BR	10	Femin ino	Estudante	Turismo	Entusiasmad a	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Não	Sim	Sunny Days Suco de Uva Integral	Não
0 9 0	São Luís/MA/BR	52	Femin ino	Medica Veterinária	Turista; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	9	Não	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
0 9 1	Paraguai/PA R	36	Femin ino	Agricultor a	Turismo	Entusiasmad a	Feliz	Entusiasma da	Sim	Sim	-	Bem explicado	Sim	Espumante e Miolo Reserva Tannat	-
0 9 9	Carazinho/R S/BR	61	Mascu lino	Advogado	Lazer	Feliz	Entusiasma do	Entusiasma do	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe	Incluir o Lote 43!!! E os vinhos da Campanha

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Merlot/Cabernet Sauvignon	
093	Curitiba/PR/BR	19	Feminino	-	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Triste – Não degustei	-	-	-	-	Sim	-	-
094	Porto Alegre/RS/BR	20	Masculino	Estudante Universitário de graduação	Lazer; Conhecimento	Outro: momentos antes do passeio eu estava razoável	Feliz	Outro: Calmo	Não	Sim	9	Identifico às grandes vinícolas e diferente das pequenas vinícolas	Não	Terranova Moscatel	Talvez fosse interessante se tivessem informado a safra de cada bebida
095	Porto Alegre/RS/BR	65	Masculino	-	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Parecidas	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
096	Porto Alegre/RS/BR	60	Feminino	Aposentada	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	8	Sim	Não	Terranova Moscatel	-
097	São José dos Pinhais/PR/BR	-	Masculino	Autônomo	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	-	-	-	-
098	São José dos Pinhais/PR/BR	51	Masculino	Empresário	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	-	Sim	Espumante	-
099	São Leopoldo/RS/BR	34	Masculino	Analista de Sistema	Lazer	Feliz	Super Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
100	São Leopoldo/RS/BR	31	Masculino	Especialista de TI	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, atenção e informação	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
101	São Leopoldo/RS/BR	30	Feminino	Analista de RH	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
102	Lageado/RS/BR	29	Feminino	Administradora	Turismo; Lazer	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, degustação, visita esclarecedora	Sim	Miolo Reserva Merlot, e Terranova Moscatel	Degustação com queijo

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

103	Navegantes/SC/BR	30	Feminino	Assistente financeira	Turismo; Lazer	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, existe	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	A degustação de um vinho que ainda esteja em barrica para que se possa ver a diferença entre os sabores durante o processo
104	Navegantes/SC/BR	30	Masculino	Técnico em mecânica	Lazer; Conhecimen to	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8,5	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
105	Navegantes/SC/BR	34	Masculino	Contador	Turismo; Lazer	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim, na Concha y Toro a degustação é harmonizada com queijos	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Sim, mais opção de vinhos
106	Joinville/SC/BR	61	Feminino	-	Conhecimen to	Feliz; Entusiasmado	Entusiasmado; Outro: normal	Feliz	Sim	Sim	8	Normal	Não	Terranova Moscatel	Não
107	Porto Alegre/RS/BR	34	Masculino	Bancário	Lazer	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, na Miolo foi mais esclarecedor	Não	Terranova Moscatel	Mais contato com as uvas “no pé”
108	Porto Alegre/RS/BR	30	Feminino	Farmacêutica	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Outro: Não degustei	-	-	-	Sim, esta visita foi muito mais esclarecedora	Sim	Não degustei	-
109	Navegantes/SC/BR	73	Masculino	Aposentado	Turismo; Lazer	Feliz; Entusiasmado	Feliz; Entusiasmado	Feliz; Entusiasmado	-	-	10	Esta foi a primeira	Sim	Miolo Reserva Merlot e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
110	Curitiba/PR/BR	65	Masculino	Comerciante	Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
111	São José dos Pinhais/PR/BR	20	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	Não
112	São José dos Pinhais/PR/BR	12	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Outro: Não degustei	-	-	-	Sim	Sim	Não degustei	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

113	Curitiba/PR/BR	37	Feminino	Funcionária Pública do Estado	Turismo	Entediada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	O visitante participar do processo (colher a uvas, etc). Passeio nas plantações Vídeos com a história da família Miolo.
114	São José dos Pinhais/PR/BR	45	Feminino	Comerciante	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entediada	Sim	Sim	-	Não	Sim	Terranova Moscatel	-
115	Carazinho/RS/BR	53	Feminino	Professora de Yoga	Lazer; Conhecimento	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim, amei esta!	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	De momento, não. Satisfeita
116	RS/BR	33	Masculino	Advogado	Turismo; Lazer	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
117	Lages/SC/BR	43	Feminino	Psicóloga	Lazer; Conhecimento	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon, Terranova Moscatel, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
118	Lages/SC/BR	25	Feminino	Estudante	Lazer; Conhecimento	Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Achei uma experiência interessante, aliando conhecimento a degustação!
119	Juiz de Fora/MG/BR	28	Feminino	Engenheira de Produção	Turismo	Feliz	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Sim	Sim	10	Esta é a minha primeira visita a uma vinícola	Não	Terranova Moscatel	Mais oportunidades para perguntas/dúvidas
120	Brasília/DF/BR	35	Masculino	Analista TI	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Aumentar a quantidade de vinhos na degustação
122	Guaratinguetá/SP/BR	35	Masculino	Engenheiro	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Um material escrito resumindo o que foi

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

1				Agrônomo											dito pelo guia
1 2 2	Porto Alegre/RS/BR	35	Feminino	Médica	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim, o final com a degustação faz sentir-se para do todo da visita, dando sentido a experiência	Sim	Terranova Moscatel	Poderia ter uma parte com colheita de uvas
1 2 3	Porto Alegre/RS/BR	30	Masculino	Bombeiro	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Reserva Merlot	Um folheto com as principais dicas sobre vinhos e espumantes para levar
1 2 4	Varginha/MG/BR	32	Masculino	Engenheiro de Alimentos	Turismo	Entediado	Entusiasmado	Outro: Com dúvidas	Sim	Sim	8	Primeira visita	Não	Terranova Moscatel	Mais degustações e espaço para perguntas
1 2 5	Porto Alegre/RS/BR	32	Masculino	Engenheiro de Software	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Primeira visita	Sim	Terranova Moscatel	Ter suco de uva
1 2 6	Porto Alegre/RS/BR	28	Feminino	Administradora	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Não, pois foi a primeira vez	Sim	Terranova Moscatel	Não
1 2 7	Canguçu/RS/BR	25	Masculino	Administrador	Turismo; Lazer	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	7	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
1 2 8	Campos dos Goytacazes/RJ/BR	13	Masculino	Estudante	Turismo	Entediado	Feliz	Feliz	Sim	-	-	-	Sim	-	Não
1 2 9	Campos dos Goytacazes/RJ/BR	37	Feminino	Depiladora	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	-	Sim	Almadén e Terranova Moscatel	-
1 3 0	Campos dos Goytacazes/RJ/BR	-	Masculino	Sondador	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
1 3 1	Canguçu/RS/BR	34	Feminino	Design de móveis	Turismo	Entusiasmada	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Espumantes	Não
1 3 2	Porto Alegre/RS/BR	27	Masculino	Advogado	Lazer	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel, e Miolo Reserva Merlot	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

133	Porto Alegre/RS/BR	28	Feminino	Psicóloga	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Reserva Merlot e Miolo Reserva Chardonnay	-
134	SC/BR	25	Masculino	Empresário	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
135	SC/BR	31	Feminino	Recursos Humanos	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
136	Cocal do Sul/SC/BR	25	Feminino	Psicóloga	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Chardonnay e Terranova Moscatel	Está perfeito!
137	Ivaiporã/PR/BR	32	Masculino	Promotor de Justiça	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	N/ao	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Explicação (visível ou animada) do processo de produção
138	Porto Alegre/RS/BR	34	Feminino	Psicóloga	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim para museus (degustações), não para vinícolas	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
139	Criciúma/SC/BR	27	Masculino	Engenheiro Civil	Turismo; Lazer; Conhecimento	Entusiasmado; Outro: Curioso	Feliz; Outro: Realizado	Feliz	Sim	Sim	10	Sim. Quantidade de degustação	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Degustação a céu aberto
140	Rio de Janeiro/RJ/BR	56	Feminino	Auditora de laboratório de calibração e ensaios	Turismo; Lazer	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não, a diferente é evidenciar a elaboração em grande escala	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
141	Rio de Janeiro/RJ/BR	60	Masculino	Físico	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz; Outro: Muito feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Merlot Terroir, e Terrona Moscatel	-
1	Tangara da	20	Feminino	Do lar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Primeira vez	Sim	Terranova	Vídeo detalhando a

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

4 2	Serra/MT/B R		ino											Moscatel	fabricação
1 4 3	Tangara da Serra/MT/B R	23	Mascu lino	Bancário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Primeira vez	Não	Terranova Moscatel	Detalhes práticos da fabricação
1 4 4	Fortaleza/CE /BR	25	Femin ino	Advogada	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	8	Sim	Não	Terranova Moscatel	Ampliar o tempo de visita à parte externa e maior variedade de vinhos e espumantes
1 4 5	Fortaleza/CE /BR	29	Mascu lino	Médico	Turismo	Feliz	Entusiasm ado	Feliz	Não	Sim	8	Sim	Não	Terranova Moscatel	Mais tempo para explorar/ fotografar os vinhedos
1 4 6	Goiânia/GO/ BR	16	Femin ino	Estudante	Turismo	Outro: normal	Feliz	Feliz – degustou suco	Sim	Sim	10	Sim, tem mais interação	Sim	Suco de uva	Não
1 4 7	Rio de Janeiro/RJ/B R	33	Femin ino	Técnica em radiologia	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasm ada	Sim	Sim	10	Ambiente novo	Sim	Terranova Moscatel	Sim, vinhos e queijos
1 4 8	Rio de Janeiro/RJ/B R	36	Mascu lino	Físico médico	Turismo	Feliz	Entusiasm ado	Entusiasm ado	Sim	Sim	9	Muito similar	Sim	Terranova Moscatel	Sem sugestões
1 4 9	Piracaia/SP/ BR	60	Femin ino	Arquiteta	Turismo	Entusiasmad a	Feliz	Entusiasm ada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Degustar o Miolo Lote 43
1 5 0	Piracaia/SP/ BR	59	Femin ino	Aposentad a	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, ganhar uma taça	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Degustar o Lote 43 e mais vinhos tintos
1 5 1	Rio Verde/GO/B R	32	Femin ino	Empresária	Turismo	Outro: Normal	Feliz	Outro: Normal	Não	Não	7	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não
1 5 2	São José do Rio Preto/SP/BR	43	Femin ino	Advogada	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	É a primeira vinícola que conheço	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Degustar duas vezes o que mais gostei, é uma opção que deixaria o visitante mais feliz
1 5 3	Piracaia/SP/ BR	63	Mascu lino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasm ado	Sim	Sim	9,5	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut	Ver o engarrafamento dos vinhos
1 5 4	GO/BR	46	Femin ino	Psicanalist a	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Feliz; Entusiasmad a	Feliz; Entusiasm ada	Triste	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Cafê ao final..
1	Belém/PA/B	26	Mascu	Advogado	Turismo	Entusiasmad	Feliz	Entusiasm	Sim	Sim	10	Primeira	Sim	Terranova	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

55	R		lino			o		ado				visita		Moscatel, Miolo Reserva Chardonnay	
156	Belém/PA/BR	29	Feminino	Advogada	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entediada	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	Não
157	GO/BR	30	Feminino	Empresária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, a qualidade do produto degustado. Deveria ter mais opções	Sim	Terranova Moscatel	Mais opções
158	Aracaju/CE/BR	39	Masculino	Funcionário Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
159	São Paulo/SP/BR	42	Feminino	Arquiteta	Turismo	Feliz	Muito Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Millésime	Não, tudo estava perfeito
160	MG/BR	63	Feminino	Cabeleireira aposentada	Turismo; Conhecimento	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Não	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Lote 43, e Miolo Millésime	Sim, manda tudo pra minha casa (risos)
161	São Luís/MA/BR	6	Feminino	Médica	Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Suco	Não, já está ótimo
162	São Luís/MA/BR	13	Feminino	-	Turismo	Entusiasmada	Feliz	-	-	-	-	-	Sim	-	-
163	São Luís/MA/BR	35	Feminino	Empresária	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Essa foi minha primeira vez	Sim	Terranova Moscatel	Não, já está sensacional
164	Araruama/RJ/BR	57	Masculino	Arquiteto Urbanista	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
165	Rio de Janeiro/RJ/BR	45	Feminino	Empresária	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não
166	Araruama/RJ/BR	52	Masculino	Funcionário Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
167	-	40	Feminino	Dentista	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

168	São Luís/MA/BR	33	Feminino	Pedagoga	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
169	São Paulo/SP/BR	11	Masculino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	Sim	Não, é melhor	Sim	-	Não
170	São Paulo/SP/BR	47	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
171	São Paulo/SP/BR	38	Masculino	Administradora	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Reserva	-
172	São Luís/MA/BR	27	Feminino	Professora	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Não	Sim	Terranova Moscatel	Agrupar proteínas às degustações
173	São Luís/MA/BR	24	Masculino	Policia Militar	Lazer	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Primeira vez	Sim	Terranova Moscatel	Acompanhamentos culinários
174	Interior de SP/BR	36	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	8	Sim	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Melhorar qualidade dos vinhos
175	São José do Rio Preto/SP/BR	-	Masculino	Estudante	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Entusiasmado	Feliz	Não degustou	Sim	Sim	10	Primeira visita	Sim	Não degustou	Suco de uva branca
176	Uberaba/MG /BR	65	Feminino	Aposentada	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Não visitei nenhuma	Sim	Terranova Moscatel	-
177	MG/BR	59	Feminino	Cartória	Turismo; Conhecimen to	Entusiasmada	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	-	Não visitei outras	Sim	Terranova Moscatel	-
178	Farroupilha/RS/BR	33	Feminino	Professora	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Entusiasmada	Outro: ansiosa/ interessada	Sim	Sim	10	Sim, foi bem mais explicativa principalment e na análise degustativa	Sim	Miolo Merlot Terroir, e Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
179	Curitiba/PR/BR	29	Masculino	Advogado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	Degustação Lote 43
18	Curitiba/PR/BR	29	Feminino	Advogada	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

0															
181	Inhumas/GO/BR	-	Masculino	Fisioterapeuta	Turismo	Feliz; Outro: Maravilhado	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Nunca visitei vinícolas	Sim	Terranova Moscatel	Degustação de mais variedades
182	Inhumas/GO/BR	31	Feminino	Personal Trainer	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Nunca havia feito antes	Sim	Terranova Moscatel	Nenhuma
183	Bento Gonçalves/R S/BR	53	Masculino	Aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	6	Não	Sim	Merlot, Miolo Cuvée Tradition Brut	Não
184	São José dos Campos/SP/BR	30	Feminino	Pedagoga	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
185	Florianópolis/SC/BR	59	Feminino	Do lar	Turismo	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Muito Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
186	SJC/SP/BR	63	Feminino	Vendedora	Conhecimen to	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não, continue assim
187	São Paulo/SP/BR	32	Masculino	Projetista	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Outro: surpreso	Sim	Sim	10	Sim, esta foi mais completa	Sim	Miolo Reserva Tannat	Incorporar embutidos, doces
188	Rio de Janeiro/RJ/BR	66	Masculino	Professor/ Doutor em Ciências	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	7	Sim	Não	Miolo Reserva Tannat	Não
189	Rio de Janeiro/RJ/BR	61	Feminino	Professora	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	8	Sim	Não	Miolo Reserva Tannat	Não
190	São Paulo/SP/BR	60	Feminino	Professora aposentada	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	É a primeira vez	Sim	Terranova Moscatel	Fazê-la novamente
191	São José dos Campos/SP/BR	-	Feminino	Analista Fiscal	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
192	São José dos Campos/SP/BR	31	Masculino	Projetista	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Satisfatória
193	Florianópolis/SC/BR	30	Feminino	Analista mrt	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

1 9 4	Rio de Janeiro/RJ/BR	24	Feminino	Agente de viagens	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz; Outro: Satisfeita	Sim, muito!	Sim	10	Sim, o local é muito envolvente	Sim	Terranova Moscatel, e Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
1 9 5	Rio de Janeiro/RJ/BR	27	Masculino	Micro empresário	Lazer	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, é mais participativa	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Um app para a degustação, deixando mais interativo ainda, além de mais personalizado
1 9 6	Linhares/ES/BR	23	Masculino	Preparador de materiais	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Não	Sim	9	Sim	Sim	Sesmarias	Não
1 9 7	Viana/ES/BR	21	Feminino	Atendente	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Vinhos	-
1 9 8	Porto Alegre/RS/BR	28	Masculino	Empreendedor	Outro	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, descrição técnica e detalhada	Sim	Merlot Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
1 9 9	Brasília/DF/BR	33	Feminino	Servidora Pública	Turismo	Entediada	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	A forma de comunicação do profissional. Poderia ser mais clara e compreensível. Ele fala muito rápido. Algumas informações se perdem
2 0 1	Brasília/DF/BR	40	Masculino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	-	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Suco de uva para crianças
2 0 2	Brasília/DF/BR	9	Feminino	Estudante	Conhecimento	Entediada	Entusiasmada	Feliz	-	-	-	-	-	-	-
2 0 3	São Paulo/SP/BR	15	Masculino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Não degustou	-	Sim	8	Minha primeira vez em uma vinícola	Sim	-	Poder degustar sucos
2 0 4	São Paulo/SP/BR	43	Feminino	Analista de Sistemas de TI	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	7	Sim	Terranova Moscatel	Gostaria de ter explorado a experiência externa que não aconteceu devido a chegada de

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

															peessoas para aplicação de pesticidas
205	São Paulo/SP/BR	47	Masculino	Vendedor	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Não	Terranova Moscatel	Combinar alimentação e vinho
206	Curitiba/PR/BR	56	Masculino	Construtor-tecnólogo	Lazer	Entusiasmado; Outro: Curioso	Entusiasmado; Outro: mais experiente no assunto	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim, a interação	Não	Terranova Moscatel	Setor de produção
207	República de Curitiba/PR/BR	55	Masculino	Psicólogo/Corretor	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Não, curiosidade	Sim	Terranova Moscatel	Apresentar um vinho com classificação negativa, aumentaria a experiência negativa
208	São José dos Campos/SP/BR	26	Feminino	Estudante	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Sim. Nas outras visitas degustei as uvas diretamente do parreiral	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Um Museu com a história da família
209	Santiago/RS/BR	24	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Não	Terranova Moscatel	-
210	Paracatu/MG/BR	32	Masculino	Administrador de empresas	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Não fui a outras visitas	Sim	Terranova Moscatel	Visita as parreiras e processos fabris
211	África do Sul/RSA	33	Masculino	Sondador offshore	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
212	Campos/RJ/BR	27	Feminino	Engenheira Mecânica	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
213	Araraquara/SP/BR	73	Feminino	Professora	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
214	Cascavel/PR/BR	45	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
2	Cascavel/PR/	42	Femin	Professora	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Não	Sim	Seleção	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

15	BR		ino											Tempranillo	
216	Cascavel/PR/BR	16	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	-	-	-	9	Sim, a maneira como a degustação foi feita	Sim	-	-
217	São Paulo/SP/BR	73	Masculino	Economista	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Maior quantidade e variedade
218	São Paulo/SP/BR	69	Feminino	Professora	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
219	Rio de Janeiro/RJ/BR	37	Masculino	Médico	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Maior número de vinhos brancos para degustação
220	São Paulo/SP/BR	44	Masculino	Delegado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Muitas diferenças	Não	Miolo Rerserva Merlot	Diversidade e ampliar a quantidade
221	São Paulo/SP/BR	43	Feminino	Policial	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
222	Dois Lajeados/RS/BR	24	Masculino	Enólogo	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim, técnicas de vinificação	Não	Miolo Lote 43	Harmonização com queijos e mais vinhos
223	Curitiba/PR/BR	35	Masculino	Empresário	Lazer	Feliz	Feliz	Outro: Não degustei	-	Sim	10	Sim, as explicações	Sim	Não degustei	Não
224	Taquara/RS/BR	6	Feminino	Estudante	Lazer	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Não	Sim	8	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
225	Curitiba/PR/BR	40	Feminino	Advogada	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Espumantes	Não
226	Curitiba/PR/BR	7	Feminino	Sou criança	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	-	-	-	-	Sim	-	Não
227	Curitiba/PR/BR	44	Masculino	Músico	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	10	Foi a primeira	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

228	Niterói/RJ/BR	57	Feminino	Funcionária pública federal	Turismo; Conhecimento	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Cuvé Tradition Brut Rosé	Só ver a colheita. Mas sei que não estamos na época da colheita
229	Rio de Janeiro/RJ/BR	57	Masculino	Funcionário Público Federal	Turismo; Conhecimento	Feliz	Entusiasmado; Outro: Mais informado	Feliz	Sim	Sim	10	O ambiente externo principalmente	Sim	Miolo Seleção Cabernet Sauvignon/Merlot, Terranova Moscatel	Conhecer mais a área externa
230	Bento Gonçalves/RS/BR	22	Masculino	Estudante	Lazer; Conhecimento	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	-	Sim	Miolo Millésime, e Quinta do Seival Castas Portuguesas	-
231	Curitiba/PR/BR	52	Feminino	Professora	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	Montar um restaurante
232	República de Curitiba/PR/BR	53	Feminino	Professora aposentada	Lazer	Outro: Atenciosa	Outro: tonta	Outro: Amargor	Sim	Sim	8	Muita	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Pode ser lá em casa
233	Aracaju/SE/BR	38	Feminino	Enfermeira	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz; Outro: tonta	Sim	Não	3	Sim	Não	Terranova Moscatel	Um expositor com fala um pouco mais lenta
234	Aracaju/SE/BR	40	Masculino	Médico	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	10	Não	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Explicações mais pausadas/lentas. Tempo para perguntas
235	Teresina/PI/BR	46	Feminino	Advogada	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Ampliar o tempo de exposição
236	Campinas/SP/BR	65	Masculino	Aposentado	Lazer	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	8	É a primeira vez	Sim	Espumante	Visitar os vinhedos
237	Campinas/SP/BR	51	Feminino	Funcionária pública	Turismo	Entediada; Outro: preocupada com chuva	Feliz; Entusiasmada	Outro: Leve	Sim	Sim	9	Esta é minha primeira visita	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	Porção de queijo para acompanhar a degustação
238	São Valentim/RS/BR	53	Masculino	Agricultor	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	-	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Sauvignon	
2 3 9	Rio de Janeiro/RJ/BR	68	Feminino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Mais interessante	Sim	Terranova Moscatel	Faltou só visitar as plantações
2 4 0	Rio de Janeiro/RJ/BR	74	Masculino	Aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Outro: -	Não	Sim	7	Sim	Não	Terranova Moscatel	Não
2 4 1	Rio de Janeiro/RJ/BR	65	Feminino	Aposentada	Turismo	Entediada	Feliz	Outro: nada	Sim	Sim	7	Mais completa	Sim	Terranova Moscatel	Não, fomos prejudicados pela chuva. Já vim outras vezes
2 4 2	São Valentin/RS/BR	51	Masculino	Aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Merlot	Não
2 4 3	Erval Grande/RS/BR	25	Masculino	Bancário	Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
2 4 4	SP/BR	50	Feminino	Comercian te	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Visitar o processo da fábrica
2 4 5	Mogi das Cruzes/SP/BR	25	Feminino	Confeiteira	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasm ada	Sim	Sim	9	Instrução da análise do vinho	Sim	Espumante	-
2 4 6	Mogi das Cruzes/SP/BR	28	Masculino	Designer	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasm ado	Sim	Sim	7	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
2 4 7	Barão de Cotegipe/RS/BR	41	Feminino	Gerente Administra tiva	Turismo	Feliz	Feliz	Outro: Ansiosa	Sim	Sim	10	Não	Não	Terranova Moscatel	Experiência in loco nas videiras
2 4 8	São Valentin/RS/BR	48	Masculino	Técnico Agropecuá rio	Conhecimen to	Feliz	Entusiasm ado	Feliz; Entusiasm ado	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Conhecer as videiras
2 4 9	São Valentin/RS/BR	61	Masculino	Contador	Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8,5	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
2 5 0	Curitiba/PR/BR	36	Feminino	Analista de RH	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Sim, bastante profissional	Sim	Terranova Moscatel	Não
2 5 1	Benjamim Constant do Sul/RS/BR	31	Masculino	-	Conhecimen to	Entusiasmad o	Feliz	Entusiasm ado	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
2 5 2	Camacari/BA/BR	32	Feminino	Administra dora	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasm ada	Sim	Sim	9	Primeira vez	Sim	Terranova Moscatel	Sugiro ampliar/ abrir mais da história da vinícola e de seus fundadores
2 5 3	Benjamim Constant do Sul/RS/BR	31	Masculino	Técnico Agrícola	Turismo	Entusiasmad o	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

254	Rio de Janeiro/RJ/BR	66	Masculino	Aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Não	-	Não	Sim	Não sou apreciador dos espumantes	Não
255	São Valentim/RS/BR	45	Masculino	Bancário	Conhecimento	Entediado	Feliz	Entusiasmado	Não	Não	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
256	Salvador/BA/BR	45	Masculino	Advogado	Turismo	Entusiasmado	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Não	Terranova Moscatel	Não
257	SP/BR	-	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Visitar o processo de fabricação
258	Curitiba/PR/BR	32	Masculino	Analista de logística	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
259	São Valentim/RS/BR	37	Masculino	Agricultor	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Não	Sim	Todos	-
260	São Valentim/RS/BR	-	Masculino	Agricultor	Conhecimento	Feliz	Entediado	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	Muito legal
261	São Bento do Sul/SC/BR	18	Feminino	Estudante	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	6	Sim	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
262	Nova Trento/SC/BR	20	Masculino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	5	-	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
263	São Valentim/RS/BR	47	Masculino	-	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	-	-	-
264	Camacari/BA/BR	36	Masculino	Administrador	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Na visitação, mostrar mais da história da vinícola
265	MG/BR	25	Feminino	Esteticista	Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Ampliar a quantidade de vinhos a serem degustados
266	Lagoa da Prata/MG/BR	28	Masculino	Estudante	Conhecimento	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Maior exposição aos vinhos
267	Salvador/BA/BR	31	Masculino	Advogado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Não	Terranova Moscatel	Maior quantidade de vinhos para degustação

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

268	Salvador/BA/BR	36	Feminino	Terapeuta ocupacional	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Mais dicas práticas na degustação
269	Ilha do Governador/RJ/BR	-	Feminino	Do lar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
270	Mogi Guaçu/SP/BR	6	Feminino	Estudante	Lazer	Feliz	Feliz	Outro: Não degustei	-	-	-	Sim	-	Não degustei	Sucos para crianças
271	Rio de Janeiro/RJ/BR	64	Masculino	Empresário	Conhecimen to	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Um queijo para acompanhar a degustação. Mesmo assim dou nota dez!
272	Rio de Janeiro/RJ/BR	56	Feminino	Bibliotecária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, mais explicativa	Sim	Terranova Moscatel	-
273	Rio de Janeiro/RJ/BR	61	Masculino	Médico Veterinário	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Não	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
274	São Paulo/SP/BR	55	Masculino	Empresário	Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad o	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	9	Essa foi bem mais explicativa	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Se pudesse ser escolhido um tipo de vinho a ser degustado
275	Rio de Janeiro/RJ/BR	75	Masculino	Tec. Químico	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	-	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
276	Curitiba/PR/BR	30	Masculino	Consultor Tributário	Turismo	Entusiasmad o	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Esta foi atenciosa	Sim	Terranova Moscatel	Não
278	São Paulo/SP/BR	61	Feminino	Dentista	Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad a	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Esta é a primeira	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Fiquei satisfeita com o esclarecimento
278	Curitiba/PR/BR	29	Feminino	Técnica em Radioterapia	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	-	Primeira visita	Sim	Terranova Moscatel	-
27	Rio de Janeiro/RJ/BR	64	Masculino	Gerente Administra	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Reserva	Continuar com a qualidade

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

9	R			tivo										Merlot	
280	Mogi Guaçu/S/BR P	38	Feminino	Analista Administrativa	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
281	Salvador/BA/BR	29	Feminino	Engenheiro Civil	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Sim	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Mais detalhada a visita
282	Salvador/BA/BR	34	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Sim	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
283	Mogi Guaçu/SP/BR	36	Masculino	Engenheiro	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Aumentar o número de opções na degustação
284	Campina Grande/PB/BR	35	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Lote 43	-
285	Campina Grande/PB/BR	35	Feminino	Cirurgiã Dentista	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, excelente acolhimento e perfeita explanação do processo de produção	Sim	Miolo Pinot Grigio	-
286	Porto Velho/RO/BR	23	Feminino	Militar	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Nunca havia visitado uma vinícola, foi bastante diferente	Sim	Terranova Moscatel	Mais curiosidades sobre o vinho
287	Miguelópolis/SP/BR	40	Masculino	Analista de Planejamento e controles	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Visitas direto na plantação das famílias
288	Porto Velho/RO/BR	24	Masculino	Militar	Turismo; Conhecimento	Feliz	Entusiasmado	Triste	Sim	Sim	9	Maior atenção a simpatia do expositor	Sim	Terranova Moscatel	-
2	Montes	33	Feminino	Contadora	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

89	Claros/MG/BR		ino			a		ada						Seleção Tempranillo e Terranova Moscatel	
290	Montes Claros/MG/BR	41	Masculino	Professora Advogada	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	7	Sim	Sim	Miolo Seleção Tempranillo e Terranova Moscatel	Alguma parte recreativa, musical, vídeo expositivo, painéis, etc.
291	Catalão/GO/BR	9	Feminino	-	Turismo	Entusiasmada	Entusiasmada	-	-	-	-	Sim	Sim	-	-
292	RS/BR	42	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
293	Sapiranga/RS/BR	28	Feminino	Advogada	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Primeira visita	Sim	Terranova Moscatel	Degustação a vontade
294	Passo Fundo/RS/BR	21	Feminino	Estudante	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	Não
295	Passo Fundo/RS/BR	27	Masculino	Gerente comercial	Conhecimento	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	É a primeira	Sim	Terranova Moscatel	Tudo muito bom
296	Linhares/ES/BR	51	Masculino	Gestor de Contratos	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz; Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon, e Terranova Moscatel	-
297	Linhares/ES/BR	35	Feminino	Assistente Pessoal	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	-	Sim	Terranova Moscatel	-
298	Chapecó/SC/BR	28	Masculino	Advogado	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Servir petiscos
299	Cachoeiras de	73	Feminino	Aposentada	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

9	Macacu/RJ/BR													Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	
300	Catanduva/SP/BR	69	Masculino	Aposentado	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Não
301	Niterói/RJ/BR	36	Feminino	Comerciante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
302	Catanduva/SP/BR	70	Feminino	Aposentada	Lazer	Outro: Curiosa	Outro: Satisfeita	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não
303	João Pessoa/PB/BR	35	Masculino	Cirurgião Dentista	Turismo	Outro: com sono	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Primeira vez	Não	Miolo Merlot Terroir	Os vinhos serem servidos em um lugar ao ar livre
304	João Pessoa/PB/BR	27	Feminino	Arquiteta	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Só fui nessa	Sim	Miolo Lote 43, e Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	-
305	Niterói/RJ/BR	39	Masculino	Engenheiro	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	9	Sim, a identificação do vinho ruim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	A demonstração visual e olfativa do vinho ruim
306	Niterói/RJ/BR	36	Feminino	Enfermeira	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
307	Brasília/DF/BR	29	Feminino	Bombeiro Militar	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
308	Brasília/DF/BR	28	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Ampliar a degustação inclusive com petiscos
309	Rio de Janeiro/RJ/BR	64	Feminino	Professora	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Merlot Terroir	-
310	Rio de Janeiro/RJ/BR	70	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Poucas	Sim	Terranova Moscatel	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

311	São Leopoldo/RS/BR	23	Feminino	Analista jr de Laboratório	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Esta é a primeira visita em vinícola que faço	Sim	Miolo Lote 43	Experiência excepcional, mas gostaria de ter visita os parreirais
312	São Leopoldo/RS/BR	39	Masculino	Técnico de Manutenção	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Primeira vez	Sim	Miolo Reserva Merlot	Visitação aos parreirais
313	Campo Grande/MS/BR	18	Masculino	Estudante de Aviação	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	Sim	10	Foi a primeira	Sim	Terranova Moscatel	Toda experiência vivida é muito boa e completa
314	Campo Grande/MS/BR	51	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
315	São Caetano do Sul/SP/BR	18	Masculino	Caixa	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Não fui em outras	Sim	Terranova Moscatel	Não
316	São Caetano do Sul/SP/BR	49	Feminino	Auxiliar Administrativa	Turismo	Feliz; Outro: ansiosa	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Tudo perfeito
317	São Caetano do Sul/SP/BR	78	Feminino	Do lar	Turismo	Feliz; Outro: ansiosa	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Tudo perfeito
318	Passo Fundo/RS/BR	45	Feminino	Técnica em Segurança do Trabalho	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	Ótimo
319	Brusque/SC/BR	32	Feminino	Veterinária / Bombeira militar	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	9	Sim, cada local, cada profissional com sua particularidade e conhecimento	Sim	Terranova Moscatel	Um vídeo contanto a história da vinícola
320	Brusque/SC/BR	31	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
321	São Paulo/SP/BR	50	Masculino	Comerciante	Turismo; Lazer	Entusiasmado	Feliz; Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
322	São Paulo/SP/BR	48	Feminino	Analista de Sistemas	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	9	-	Sim	Terranova Moscatel	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

3 2 3	Catalão/GO/ BR	54	Femin ino	Servidora Pública	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Não	10	-	Sim	-	-
3 2 4	Catalão/GO/ BR	35	Femin ino	Professora	Turismo	Feliz	Feliz	Entusias mada	Sim	Sim	10	Sim, mais envolvente	Sim	Terranova Moscatel	-
3 2 5	Marau/RS/B R	32	Mascu lino	Empresá rio	Outro	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
3 2 6	Vila Maria/RS/B R	22	Mascu lino	Empresá rio	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Primeira visita	Sim	Miolo Merlot Terroir	Não
3 2 7	Valinhos/SP/ BR	51	Mascu lino	Engenheir o Industrial	Lazer	Feliz	Entusias mado	Entusias mado	Sim	Sim	10	Concha Y Toro tinha uma história enigmática em relação ao “Diabo”	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Sim, visitar a área de engarrafamento
3 2 8	Valinhos/SP/ BR	42	Femin ino	Engenheira de Alimentos	Lazer	Feliz	Entusias mada	Feliz	Sim	Sim	10	Não existiu tanto diferença. A principal é que na Concha y Toro ganhamos uma taça de cristal	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe M/CS. Não gostava/apr ecisava de espumantes Brut até experiment ar o Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Ver o engarrafamento
3 2 9	Santa Maria/RS/B R	61	Femin ino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz; Entusias mada	Feliz	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Ampliar os conhecimentos
3 3 0	Santa Maria/RS/B R	62	Femin ino	Aposentad a	Turismo	Feliz	Feliz	Entusias mada	Sim	Sim	9	Esta é a primeira visita	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
3 3 1	Santa Maria/RS/B R	62	Mascu lino	Bancário aposentado	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Entusias mado	Sim	Sim	9	Primeira visita	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
3 3 2	Santa Maria/RS/B R	63	Femin ino	Bancária aposentada	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Outro: Entusiasma da e feliz	Feliz; Entusias mada	Feliz; Entusias mada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
3 3 3	Vacaria/RS/ BR	58	Femin ino	Administra dora do lar	Turismo; Acaso	Feliz	Entusias mada	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

3 3 4	Porto Alegre/R/BR S	30	Feminino	Professora	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
3 3 5	Vacaria/RS/BR	65	Feminino	Aposentada	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	9	-	Sim	Terranova Moscatel	-
3 3 6	Vacaria/RS/BR	22	Feminino	Estagiária	Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	-	Terranova Moscatel	-
3 3 7	Vacaria/RS/BR	55	Masculino	Funcionário Público	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Sim	Não	Miolo Reserva Merlot	-
3 3 8	Vacaria/RS/BR	52	Feminino	Costureira	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
3 3 9	Vacaria/RS/BR	30	Feminino	Servidora pública	Turismo	Entusiasmada	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
3 4 0	Vacaria/RS/BR	29	Masculino	Servidor Público	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, explicação detalhada	Sim	Terranova Moscatel	-
3 4 1	Vacaria/RS/BR	57	Masculino	Servidor Público	Lazer; Conhecimento	Outro: nenhum	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
3 4 2	Vacaria/RS/BR	36	Feminino	Servidora Pública	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
3 4 3	Vacaria/RS/BR	53	Feminino	Arrecadadora	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
3 4 4	Vacaria/RS/BR	59	Feminino	Servidora Pública	Turismo	Entusiasmada	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
3 4 5	Santa Maria/RS/BR	70	Masculino	Bancário	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Já está muito boa
3 4 6	Santa Maria/RS/BR	75	Masculino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Muito Boa
3 4 7	Bento Gonçalves/RS/BR	27	Masculino	Coordenador de Enoturismo	Outro: Trabalho	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab	Degustação em tanques e barricas

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														ernet Sauvignon	
3 4 8	Campinas/SP /BR	31	Mascu lino	Engenheir o	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	6	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Incluir algum biscoito salgado para melhorar a palatibilidade da degustação
3 4 9	São Paulo/SP/BR	57	Mascu lino	Tecnólogo em finanças	Lazer	Entusiasmad o	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
3 5 0	Rio Grande/RS/B R	29	Mascu lino	Pastor	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	Sim	10	-	Sim	-	Como os sucos eram feitos antigamente, a forma manual
3 5 1	São Paulo/SP/BR	16	Mascu lino	Estudante	Turismo	Entusiasmad o	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Não	Sim	Miolo Reserva Merlot, e Terranova Moscatel	Não
3 5 2	São Paulo/SP/BR	39	Femin ino	Enfermeira	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Semelhantes	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	-
3 5 3	São Paulo/SP/BR	39	Mascu lino	Piloto de Avião	Lazer	Entusiasmad o	Feliz	Entusiasm ado	Sim	Sim	10	Semelhantes	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	O preço um pouco mais acessível para pessoas que veem a passeio em família
3 5 4	Rio de Janeiro/RJ/B R	55	Femin ino	-	Turismo; Conhecimen to	Entusiasmad a	Entusiasm ada	Entusiasm ada	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel, e Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Não
3 5 5	Rio de Janeiro/RJ/B R	53	Mascu lino	Empresári o	Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Não
3 5 6	Salvador/BA /BR	58	Mascu lino	Engenheir o Ferroviário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, profissionalis mo	Sim, oportu nidade única	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Sauvignon	
357	São Paulo/SP/BR	66	Feminino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Foi a única	Sim	Terranova Moscatel	Não
358	Mogi das Cruzes/SP/BR	66	Masculino	Aposentado	Lazer	Feliz	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	Não
359	Salvador/BA/BR	48	Feminino	Advogada	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
360	Bento Gonçalves/RS/BR	29	Feminino	Sommelier	Outro	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
361	Belo Horizonte/MG/BR	58	Feminino	Engenheira	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	-	Não	Sim	Quinta do Seival Castas Portuguesas, e Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	-
362	Belo Horizonte/MG/BR	59	Masculino	Engenheiro Eletricista	Conhecimento	Entediado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não apenas ver mas também sentir	Sim	Miolo Lote 43	10
363	Bento Gonçalves/RS/BR	45	Masculino	Enólogo	Conhecimento	Entusiasmado	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Millésime, Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay, e Miolo Lote 43	-
364	Socorro/SP/BR	46	Masculino	Advogado	Turismo	Feliz; Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Seleção Tempranillo	Não
365	Socorro/SP/BR	16	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz; Outro: Não consumi	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Demi Sec	Não
366	Socorro/SP/BR	43	Feminino	Comerciante	Turismo	Outro: com sono	Feliz	Outro: normal	Não	Não	6	Não	Não	Terranova Demi Sec	Não
3	PI/BR	28	Feminino	Dentista	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

6 7			ino				ada							Moscatel	
3 6 8	PI/BR	25	Masculino	Militar	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Uma visita a colheita de uvas
3 6 9	Cunha Porã/SC/BR	68	Feminino	Comércio	Conhecimento	Outro: Feliz	-	-	Sim	-	-	Sim	Não	Terranova Moscatel	Divulgar mais
3 7 0	Socorro/SP/BR	23	Masculino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	33	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
3 7 1	Cunha Porã/SC/BR	75	Masculino	Comércio	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Todas	Não, ou baixar o preço é muito caro para tomar todo o dia
3 7 2	Rio Verde/GO/BR	-	Masculino	Comerciante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Voltar outras vezes
3 7 3	Belém/PA/BR	33	Masculino	Professor universitário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Um vídeo com imagens da história da vinícola para ampliar a experiência sensorial
3 7 4	Rio de Janeiro/RJ/BR	30	Feminino	Advogada	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Outro: Surpresa	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Inclusão de aperitivos para demonstrar a harmonização
3 7 5	Rio de Janeiro/RJ/BR	29	Masculino	Analista de Sistemas	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	10	Visita a sistema real de produção, não uma simulação	Sim	Miolo Seleção	-
3 7 6	Belém/PA/BR	66	Feminino	Funcionária pública	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não, foi tudo ótimo
3 7 7	Manaus/AM/BR	60	Feminino	Aposentada	Conhecimento	Outro: Curiosa	Feliz	Ouro: Importante	Sim	Sim	-	Sim, o atendimento diferenciado e personalizado	Sim	Terranova Moscatel	Particularmente não sou adepta a bebidas alcólicas, mas apreciei muito os espumantes rosés e brancos.
3 7 8	Salvador/BA/BR	35	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, espaço de degustação adequado	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet	Ver o engarrafamento

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

379	Bento Gonçalves/RS/BR	24	Feminino	Enóloga	Outro: trabalho	Entediado	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	São semelhantes	Sim	Sauvignon Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Grupos menores para tornar a experiência mais informal e participativa
380	Salvador/BA/BR	33	Feminino	Servidora Pública Federal	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
381	São Paulo/SP/BR	31	Masculino	Analista de Sistemas	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
382	São Paulo/SP/BR	37	Feminino	Funcionário Público	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Inclusão de um vinho branco
383	Manaus/AM/BR	34	Masculino	Médico	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Ampliar o menu de degustações para 3 vinhos/ 3 espumantes
384	Manaus/AM/BR	40	Feminino	Analista Judiciária	Turismo; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim, mais completa	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Visita nas plantações
385	Brasília/DF/BR	52	Feminino	Bancária	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	São similares	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não, o tempo é suficiente e a experiência é completa
386	Rio Verde/GO/BR	-	Feminino	Contadora	Lazer	Feliz	Feliz	Entediada	Sim	Sim	7	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
387	Brasília/DF/BR	26	Masculino	Professor	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Não, faltou harmonização com comida	Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	-
388	Natal/RN/BR	27	Feminino	Enfermeira	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
388	São Paulo/SP/BR	25	Masculino	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Almadém Merlot	Beber e desfrutar mais dos benefícios

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

9															do vinho
390	Brasília/DF/BR	22	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
391	Brasília/DF/BR	23	Masculino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Mais vinhos
392	Santa Maria/RS/BR	65	Feminino	Professora	Turismo; Conhecimento	Entusiasmada	Entusiasmada	-	-	Sim	5	Sim	Sim	-	Suco de uva deve ser servido também para degustar, já que algumas pessoas não podem tomar vinho
393	Santa Maria/RS/BR	57	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
394	Santa Maria/RS/BR	57	Feminino	Bancária aposentada	Turismo	Feliz	Conhecimento	Entusiasmada	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
395	Santa Maria/RS/BR	63	Masculino	Bancário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Viver mais com novos conhecimentos
396	Piratini/RS/BR	63	Feminino	Bancária aposentada	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée	Nada acrescentar
397	Santa Maria/RS/BR	60	Feminino	Esteto cosmetóloga	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Entusiasmada	Feliz	Sim	sim	9	Sim	Sim	Miolo Millésime	Bebemorar
398	Santa Maria/RS/BR	62	Feminino	Aposentada	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Millésime	Incentivar as pesquisas
399	Santa Maria/RS/BR	64	Masculino	Bancário aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon, Terranova	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Moscatel	
400	Santa Maria/RS/BR	59	Feminino	Bancária aposentada	Turismo	Feliz	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
401	Santa Maria/RS/BR	63	Feminino	Professora aposentada	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Millésime	Não ocorre nada no momento
402	Santa Maria/RS/BR	71	Masculino	Aposentado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Millésime	Dez!
403	Santa Maria/RS/BR	55	Feminino	Bancária aposentada	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad a	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
404	Santa Maria/RS/BR	56	Feminino	Aposentada	Turismo; Lazer	Entusiasmad a	Entusiasmada	Outro: com expectativa	Sim	Sim	8	Não	Sim	Terranova Moscatel	-
405	Santa Maria/RS/BR	62	Feminino	Bancária	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Outro: Feliz e muito mais feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
406	Santa Maria/RS/BR	62	Feminino	Cirurgiã-dentista	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
407	Santa Maria/RS/BR	63	Feminino	-	Turismo	Feliz; Entusiasmad a	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Sim	Sim	9	Muito bom	Sim	Terranova Moscatel, e Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
408	Santa Maria/RS/BR	55	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Não	Terranova Moscatel	-
409	Santa Maria/RS/BR	59	Feminino	Bancária aposentada	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad a	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Após a explanação ter uma música ambiental. Do vinho que mais gostou degustar mais uma taça
410	Santa Maria/RS/BR	59	Masculino	Bancário	Conhecimen to	Entusiasmad o	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Não, estava excelente as explicações
411	Santa Maria/RS/BR	50	Feminino	Corretora de Imóveis	Turismo	Entusiasmad a	Feliz	-	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Excelente
4	Santa	59	Femin	Professora	Turismo	Entusiasmad	Entusiasm	Outro	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

1 2	Maria/RS/B R		ino			a	ada							Moscatel	
4 1 3	Santa Maria/RS/B R	57	Femin ino	-	Turismo; Lazer	Outro	Entusiasm ada	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Miolo Millésime	Sim, bebermar
4 1 4	Belo Horizonte/M G/BR	44	Femin ino	Professora	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	-	Sim	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
4 1 5	Belo Horizonte/M G/BR	43	Femin ino	Empresária	Turismo	Entusiasmad a	Entusiasm ada	Entusiasm ada	Sim	Sim	10	-	Sim	Vinho	-
4 1 6	Passo Fundo/RS/B R	29	Mascu lino	Engenheir o Agrônomo	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasm ado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Não
4 1 7	Campinas/SP /BR	46	Mascu lino	Analista de Sistemas	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	Sugestão: Oferecer uma taça por pessoa com o símbolo Miolo mesmo que cobre um pouco mais
4 1 8	Campinas/SP /BR	45	Femin ino	Designer de joias	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	-	Sim	Terranova Moscatel	Uma degustação maior
4 1 9	Santa Maria/RS/B R	58	Femin ino	Bancária aposentada	Turismo; Conhecimen to	Entusiasmad a	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	Continuar com a receptividade, ótima
4 2 0	Santa Maria/RS/B R	57	Mascu lino	Aposentad o	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon, e Terranova Moscatel	-
4 2 1	Santa Maria/RS/B R	60	Mascu lino	Aposentad o	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet Sauvignon	-
4 2 2	Santa Maria/RS/B R	62	Femin ino	Professora e bancária	Turismo; Conhecimen to	Entusiasmad a	Outro: Interessada	Outro: Curioso	Sim	Sim	9,5	Técnica	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cab ernet	É importante essa explanção e degustação. Parabéns

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

														Sauvignon	
4 2 3	Passo Fundo/RS/BR	25	Feminino	-	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
4 2 4	ES/BR	26	Feminino	Engenheira Química	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Espumante	Aperitivos, petiscos
4 2 5	Vitória/ES/BR	36	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
4 2 6	Vitória/ES/BR	31	Feminino	Servidora Pública	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	9	Sim	Não	Terranova Moscatel	-
4 2 7	Vitória/ES/BR	54	Feminino	Jornalista	Turismo; Conhecimento	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Sim, mais Moscatel e harmonizações
4 2 8	Passo Fundo/RS/BR	31	Feminino	Empresária	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	-
4 2 9	Belo Horizonte/MG/BR	34	Masculino	Serelie Operacional	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Tannat	Mais vinhos para degustar
4 3 0	Belo Horizonte/MG/BR	32	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Não	Sim	Miolo Reserva Tannat	-
4 3 1	Belo Horizonte/MG/BR	27	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	6	Não	Não	Miolo Reserva Tannat	Uma degustação maior
4 3 2	Taubaté/SP/BR	65	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Reserva Tannat, e Terranova Moscatel	Sim, meio de locomoção durante a visita
4 3 3	Santa Maria/RS/BR	39	Masculino	Médico	Turismo	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Reserva Chardonnay	Não
4 3 4	Santa Maria/RS/BR	36	Masculino	Professor/contados	Turismo	Outro: ansioso	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
4 3 5	Vitória/ES/BR	39	Feminino	Engenheiro Civil	Lazer	Feliz	Feliz; Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	8	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não
4 3	Vitória/RJ/BR	47	Masculino	Servidor Público	Turismo; Lazer	Feliz; Entusiasmad	Feliz; Entusiasm	Feliz; Entusiasm	Sim	Sim	9	Não	Não	Miolo Cuvée	Ampliar o panorama para o processo de

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

6						o	ado	ado						Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	povoação dos vinhos
437	Passo Fundo/RS/BR	28	Masculino	Bancário	Lazer	Feliz	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Primeira vinícola visitada	Sim	Miolo Reserva Chardonnay	Degustação de uvas
438	São Paulo/SP/BR	33	Feminino	Gerente	Turismo	Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	-	As visitas são bem parecidas	Sim	Terranova Moscatel	-
439	São Paulo/SP/BR	32	Masculino	Gerente de restaurante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Não
440	Passo Fundo/RS/BR	62	Masculino	Advogado	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Tudo ok
441	Belém/PA/BR	34	Masculino	Engenheiro Civil	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Primeira visita	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
442	Santa Rita/PAR	53	Feminino	Agricultora	Turismo; Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	10	Primeira visita a uma vinícola	Sim	Terranova Moscatel	Conheci as lágrimas do vinho. E as borbulhas do espumante
443	Brasília/DF/BR	41	Feminino	Médica	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	Não	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	-
444	Belo Horizonte/MG/BR	46	Feminino	Empresária	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	7	Não	Não	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
445	Rio de Janeiro/RJ/BR	26	Feminino	Advogada	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	-	-
446	Marabá/PA/BR	24	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Sim	8	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
447	Niterói/RJ/BR	31	Feminino	Médica Neurologista	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim, mais detalhes técnicos na	Sim	Terranova Moscatel	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

												Miolo			
448	Franca/SP/BR	34	Masculino	Advogado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	-	Não
449	Rio de Janeiro/RJ/BR	57	Feminino	Pecuarista	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	-	-
450	Recife/PE/BR	38	Feminino	Bancária	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
451	Recife/PE/BR	53	Masculino	Bancário	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
452	Salvador/BA/BR	34	Masculino	-	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Espumante Moscatel	Não
453	Salvador/BA/BR	35	Feminino	Auxiliar de Odontologia	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Não	Não	5	Gostei muito mais desta vinícola	Sim	Terranova Moscatel	Tudo muito bom
454	Recife/PE/BR	56	Feminino	Advogada	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim, o conteúdo da explanação	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
455	Santa Pita/PAR	27	Masculino	Engenheiro Agrônomo	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
456	Franca/SP/BR	37	Feminino	Administradora de empresas	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Não
457	Santa Porã/MS/BR	75	Feminino	Professora aposentada	Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	-	10	-	Sim	Miolo Merlot Terroir	-
458	João Pessoa/PB/BR	-	Masculino	Nenhuma	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Não	10	Sim	Sim	-	-
459	Brasília/DF/BR	55	Feminino	Bancária aposentada e economista	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon, e espumante	Incluir o Lote 43 na degustação

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

460	Sinop/MT/BR	63	Masculino	Engenheira Florestal	Conhecimentos	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	-	Sim	Terranova Moscatel	-
461	BA/BR	29	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	Não
462	Rio de Janeiro/RJ/BR	37	Masculino	Advogado	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Terranova Moscatel	Não
463	Rio de Janeiro/RJ/BR	36	Masculino	Químico	Turismo; Lazer; Conhecimentos	Entusiasmado	Entusiasmado	Feliz	Sim	Não	8	Sim, melhor exemplificação	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
464	-	22	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	7	Não	Não	Nenhum	Suco de uva integral
465	São Paulo/SP/BR	33	Masculino	Bombeiro	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	-
466	SP/BR	32	Feminino	Enfermeira	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	9	Sim	Sim	-	-
467	Ponta Porã/MS	77	Masculino	Angro-industrial	Conhecimentos	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Almadén Merlot	Texto escrito
468	Estância Velha/PS	61	Masculino	Engenheiro Civil	Lazer	Entusiasmado	Feliz	Outro: Satisfeito	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Adquirir mais vinhos que de costume - bebo
469	Paraguai/PA/BR	32	Feminino	Dona de casa	Turismo	Feliz	Feliz	Outro: meio tonta	Sim	Sim	10	É a primeira	Sim, muito interessante	Terranova Moscatel	Gostei da experiência
470	Belém/PA/BR	29	Feminino	Assistente social	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Primeira visita que fiz	Sim	Terranova Moscatel	Não
471	Paraguai/PA/BR	42	Masculino	Agricultor	Turismo	Feliz	Feliz	-	Sim	-	-	-	-	-	-
472	BA/BR	33	Masculino	Servidor Público Federal	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	No momento não
4	PI/BR	37	Masculino	Administrador	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Reserva	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

73			lino	dor										Merlo Terroir	
474	Teresina/PI/BR	10	Masculino	Estudante	Conhecimen to	Feliz	Feliz	Outro: Não degustei	Não	Não	-	Não	Sim	Não degustei	-
475	Santa Rita, PAR	12	Masculino	Estudante	Turismo	Feliz	-	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	-	Outros sucos, mais sucos
476	Estância Velha/RS/BR	-	Feminino	Educadora física	Lazer	Feliz; Outro: ansiosa por conhecer	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Não	Sim	Terranova Moscatel	Continuar assim, ótimo
477	São Paulo/SP/BR	56	Feminino	Esteticista	Turismo	-	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
478	Jundiaí/SP/BR	35	Feminino	Médica	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Esquipe simpática e preparada	Sim	Terranova Moscatel	-
479	São Sebastião do Paraíso/MG/BR	62	Feminino	Aposentada	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Esta foi a primeira visita	Sim	Terranova Moscatel	-
480	Passo Fundo/RS/BR	55	Masculino	Motorista	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	A explicação	Sim	-	Não
481	Salvador/BA/BR	34	Masculino	Médico	Turismo	Entediado	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/Cabernet Sauvignon	Associar queijos a degustação
482	Salvador/BA/BR	32	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo	Entediada	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut	Realizar as degustações com queijos
483	Salvador/BA/BR	-	Masculino	Administrador	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	Sim	Sim	Almadén Rosé	Mais vinho
484	Salvador/BA/BR	34	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut	Associar com queijos e frios
485	Passo Fundo/RS/BR	54	Feminino	Cabeleireira	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Explicação	Sim	Miolo Reserva Merlot, e Miolo Cuvée Tradition Brut	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

486	Manaus/AM/BR	42	Feminino	Fisioterapeuta	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Merlot	Conhecer o processo de fabricação mesmo
487	Rio de Janeiro/RJ/BR	72	Feminino	Contadora	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Triste	Não	Sim	7	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Visitar a fabricação
488	Gramado/RS/BR	51	Masculino	Guia de turismo	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	-	8	Sim	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut	Não
489	Rio de Janeiro/RJ/BR	72	Masculino	Marceneiro	Turismo	Triste	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-
490	Belo Horizonte/MG/BR	80	Feminino	-	Turismo	Entusiasmada	Feliz; Entusiasmada	Feliz; Mais feliz me altera	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	9	Sim, vivo. As plantações, vinhos, realidade viva.	Sim	Terranova Moscatel	Mais explicações, mais histórias, mais sobre os vinhos. Gostei bastante, mas se puder explicar mais, melhor
491	Rio de Janeiro/RJ/BR	38	Masculino	Empresário	Turismo; Lazer; Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	8	Sim	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
492	São Paulo/SP/BR	36	Feminino	Enfermeira	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	-
493	Belo Horizonte/MG/BR	30	Feminino	Arquiteta	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	Não
494	Belo Horizonte/MG/BR	30	Masculino	Administrador	Turismo	Entusiasmado	Feliz	Feliz	-(Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	-
495	Bom Jesus do Itabapoana/RJ/BR	28	Masculino	Tec. Químico	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	-
496	Bom Jesus do Itabapoana/RJ	32	Feminino	Empresária	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Feliz	-(Não tinha esta pergunta	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

	J/BR								ainda)						
4 9 7	Natal/RN/B R	35	Femin ino	Psicóloga e professora	Turismo; Lazer	Outro: preocupada, porque tive que resolver um problema bem na hora	Outro: um pouco aliviada	Outro: mais aliviada	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Pouca, as vezes envolve outros alimentos na degustação (queijos, salames)	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Talvez andar mais nos parreirais
4 9 8	Natal/RN/B R	63	Femin ino	Economist a aposentada	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Achei legal	Sim	Terranova Moscatel	Não
4 9 9	Natal/RN/B R	64	Mascu lino	Aposentad o	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
5 0 0	Bento Gonçalves/R S/BR	27	Femin ino	Assistente	Lazer; Conhecimen to	Entusiasmad a	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Tomar o vinho e espumantes e provar as uvas nas videiras
5 0 1	Florianópolis /SC/BR	42	Mascu lino	Empresári o	Turismo	Feliz	Entusiasmo ado	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	8	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
5 0 2	Florianópolis /SC/BR	38	Femin ino	Contadora	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
5 0 3	Rio de Janeiro/RJ/B R	37	Femin ino	Administra dora	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmo ada	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Tradition Brut Rosé	-
5 0 4	Rio de Janeiro/RJ/B R	37	Mascu lino	Engenheir o	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmo ada	- (Não tinha esta pergunta ainda)	Não	8	Sim	Sim	Miolo Reserva Cabernet Sauvignon	-
5 0 5	Rio de Janeiro/RJ/B R	36	Mascu lino	Professor	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	-	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	-
5 0	Rio de Janeiro/RJ/B	28	Femin ino	Professor	Turismo	Feliz	Entusiasmo ada	Entusiasmo ada	Não	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée	Não

6	R													Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	
507	Volta Redonda/RJ/BR	39	Feminino	Empresária	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Entusiasmada; Outro: e mais experiente com relação aos novos conhecimentos	Feliz	Sim	Sim	10, a prática	Sim, toda a técnica explicativa	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon, e Miolo Cuvée Tradition Brut Rotsé	Sim, tornar a visita e degustação ainda mais especial com alguns queijos, talvez experiência gastronômica
508	Volta Redonda/RJ/BR	9	Masculino	-	Conhecimento	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Essa é mais legal	Sim	Terranova Moscatel	Não
509	Rio de Janeiro/RJ/BR	46	Masculino	Empresário	Conhecimento	Feliz	Entusiasmado	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	A opção de se comprar um “Kit de harmonização!”, como por exemplo, um “Kit de queijos” ou outro kit que mais combinar com a degustação
510	Rio de Janeiro/RJ/BR	10	Feminino	-	Lazer; Conhecimento	Feliz; Entusiasmada	Feliz	-	Sim	Sim	-	Sim, a explicação é linda	Sim	Terranova Moscatel	Incluir suco de uva para crianças na degustação
511	Barra Mansa/RJ/BR	75	Masculino	Bancário aposentado	Turismo	Outro	Outro	Outro	Sim	Sim	-	Não visitei outras	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay	Não
512	Volta Redonda/RJ/BR	76	Feminino	Do lar	Turismo	Feliz	Feliz	Feliz	Não	Não	9	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
513	Valinhos/SP/BR	36	Masculino	Professor	Turismo	Entusiasmado	Entusiasmado	Entusiasmado	Sim	Sim	9	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon, e Miolo Cuvée Tradition Brut	Não
51	São Paulo/SP/BR	58	Feminino	Esteticista	Turismo	Entusiasmada	Feliz	Outro: tensa	Sim	Sim	10	Sim, a experiência	Sim	Terranova Moscatel	Não

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

4												com o vinho foi diferente			
515	São Paulo/SP/BR	32	Feminino	Estudante	Turismo; Lazer	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Não posso comprar sobre vinícolas, mas sobre museus sim, foi mais acolhedor	Sim	Miolo Reserva Merlot	Acredito que não
516	Vacaria/RS/BR	26	Masculino	Atendente de Turismo	Conhecimen to	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Sim	Sim	10	Atendimento personalizado	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	-
517	Rio de Janeiro//BR RS	-	Masculino	Aposentado	Lazer	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	-	Sim	Terranova Moscatel	-
518	Rio de Janeiro/RJ/BR	32	Feminino	Designer Gráfico	Turismo	Entusiasmada	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	8	Degustação	Sim	Terranova Moscatel	No Momento não
519	Florianópolis /SC/BR	8	Feminino	Estudante	Lazer; Conhecimen to	Feliz; Entusiasmada	Feliz	Feliz; Entusiasmada	-	-	-	Sim	Sim	-	Suco de uva naturais e kids
520	Montenegro/RS/BR	28	Masculino	Empresário	Turismo	Feliz; Entusiasmado	Feliz; Entusiasmado	Feliz; Entusiasmado	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não
521	Montenegro/RS/BR	25	Feminino	Empresária	Lazer; Conhecimen to	Entusiasmada	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	10	Sim, atendimento	Sim	Terranova Moscatel	Não
522	Rio de Janeiro/RJ/BR	50	Feminino	Servidor Público	Lazer	Feliz	Feliz	Entusiasmada	Sim	Sim	-	-	Sim	Terranova Moscatel	-
523	Rio de Janeiro/RJ/BR	19	Feminino	Estudante	Turismo	Feliz	Entusiasmada	Entusiasmada	Sim	Sim	10	A degustação foi mais didática	Sim	Terranova Moscatel	Experimentar frizantes
524	Rio de Janeiro/RJ/BR	53	Masculino	Tec. Prótese dentária	Turismo; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Não	Sim	Miolo Cuvée Tradicion Brut Rosé, e Terranova Moscatel	Não
525	Rio de Janeiro/RJ/BR	21	Masculino	Militar	Turismo	Feliz	Feliz	Entusiasmado	Não	Sim	9	Não	Sim	Sesmaria, e Terranova Moscatel	Mais aula teórica junto a degustação
5	Florianópolis	39	Masculino	Militar	Lazer;	Feliz	Feliz;	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova	-

Manoela Nascimento Souza - A Experiência Sensorial do Corpo em Exposições Museológicas

26	/SC/BR		lino		Conhecimen to		Entusiasma do							Moscatel	
527	Florianópolis /SC/BR	33	Femin ino	Funcionári a Pública	Lazer; Conhecimen to	Feliz	Feliz	Feliz	Sim	Sim	10	Sim	Sim	Terranova Moscatel	Não
528	Brasília/DF/ BR	29	Femin ino	Servidora Pública	Turismo	Outro: normal	Feliz	Feliz	Sim	Sim	8	Sim, achei a degustação na Miolo melhor que as outras	Sim	Terranova Moscatel	Não
529	Brasília/DF/ BR	31	Mascu lino	Bancário	Turismo; Lazer; Conhecimen to	Feliz; Entusiasma do	Feliz; Entusiasma do	Feliz; Entusiasma do	Sim	Sim	7	Sim, mais profissional (vinícolas) não (museus)	Não	Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet Sauvignon	Não

“O Mistério das coisas, onde está ele?
Onde está ele que não aparece
Pelo menos a mostrar-nos que é mistério?
Que sabe o rio disso e que sabe a árvore?
E eu, que não sou mais do que eles, que sei disso?
Sempre que olho para as coisas e penso no que os homens pensam
[delas,

Rio como um regato que soa fresco numa pedra.

Porque o único sentido oculto das coisas
É elas não terem sentido oculto nenhum.
É mais estranho do que todas as estranhezas
E do que os sonhos de todos os poetas
E os pensamentos de todos os filósofos,
Que as coisas sejam realmente o que parecem ser
E não haja nada que compreender.

Sim, eis o que os meus sentidos aprenderam sozinhos: -
As coisas não têm significação: têm existência.
As coisas são o único sentido oculto das coisas.”

Alberto Caeiro, 2007

Conclusão

Como possível conclusão para este breve relatório penso que a pesquisa de campo realizada no período de onze dias na *Miolo Wine Group* no Vale dos Vinhedos foi muito frutífera, tanto para o desenvolvimento da minha dissertação quanto em forma de contribuição para a vinícola.

A proposta de pesquisa de campo, em questões de desenvolvimento e resultados finais, superaram minhas expectativas. Pela análise dos resultados, posso concluir que o vinho em sentido de ebriedade, de fato, contribuiu para a experiência do corpo como totalidade em exposições. Com estas comprovações posso continuar minha pesquisa e desenvolver uma real proposta para a museologia em como compreender, receber e suscitar o corpo humano como um todo. O trabalho realizado é de grande valia para o desenvolvimento da museologia, e almejo que este possa ser assim também para a vinícola.

A parte todas estas questões práticas e acadêmicas não tenho palavras para agradecer toda a ajuda, recepção e carinho que recebi enquanto estive realizando este estágio. A vinícola Miolo é um sucesso, não apenas pelos seus produtos, mas pela sua história e pela sua relação humana com o vinho, com a terra, com o Brasil, com o mundo e com a poesia que produz em forma de vinhos.

Confesso que transcrever meu caderno (diário de campo) não foi um trabalho fácil. Acabei por não transcrever todas as informações que colhi, pois tornaria o texto deveras longo e detalhista. Procurei ser breve e mais clara possível, mas não consegui deixar de lado todos os sentimentos que foram em mim suscitados durante a experiência de pesquisa de campo. Fui envolvida pela magia do Vale dos Vinhedos, pelo perfume, pelas belíssimas paisagens, pelas pessoas que compõem a *Miolo Wine Group*, pelas pessoas que a vinícola recebe, e pela grande oportunidade de campo de pesquisa. Esta transcrição é apenas um breve relato de minhas anotações, de meus pensamentos, sentimentos e dos sonhos que acabaram por tomar conta de mim. O que fica é a promessa de que a dissertação seja concluída com sucesso e que em Agosto de 2018 eu possa retornar ao Vale dos Vinhedos e apresentar-lhes meu trabalho.

Bibliografia

- BAUMAN, Z. (2001). *Modernidade Líquida*. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, Brasil.
- FIGUEIREDO, J. CARVALHO, M. (2011). *Ensolarado Sertão, Magníficos Vinhos*. 1ª Edição. Petrolina. Editora e Gráfica Fransciscana LTDA.
- GOETHE, J. W. (1971). *Werther*. Tradução Galeão Coutinho. Livraria Martins Editora, São Paulo /SP, Brasil.
- DAL PIZZOL, R. (2014). *Memórias do Vinho Gaúcho*/ Rinaldo Dal Pizzol, Sérgio Inglez de Sousa. Vol. 1, 2, e 3. Porto Alegre, RS: AGE, Brasil.
- MIOLO Wine Group.(2012). *Miolo Estratégias 2012: Plano de Negócios*.
- MORAES, V. (1984). *Antologia poética*. Rio de Janeiro, José Olympio, 1984.
- MOURA,V. G. (2016). *Os Sonetos de Shakespeare*. Tradução de Vasco Graça Moura. Quetzal Editores, Lisboa- Portugal, 2016.
- NERUDA, P.(2008). *Defeitos Escolhidos & 2000*. Tradução de Geraldo Galvão Ferraz. – Porto Alegre: L&PM, Brasil.
- PESSOA, F. (2007). *Poemas Completos de Alberto Caeiro*. Editora Martin Claret, São Paulo/SP, Brasil.
- ROLOFF, M. (2017). *Espumante envelhecido no fundo do mar? Entenda técnica inovadora adotada por vinícola gaúcha: Técnica já é utilizada por uma vinícola gaúcha, mas apenas no litoral francês. Vendas das garrafas começam no início de 2018*. GaúchaZH, 2017. Link: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/comportamento/noticia/2017/11/espumante-envelhecido-no-fundo-do-mar-entenda-tecnica-inovadora-adotada-por-vinicola-gaucha-cjaijhja00fjb01npwtq8bzxw.html>
- KOHAN, W. O. (2005). *Infância. Entre Educação e Filosofia*. Belo Horizonte: Autêntica, Brasil.